

**Київський національний торговельно-економічний
університет
Факультет ресторанного-готельного
та туристичного бізнесу**

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Освітній ступінь	«бакалавр»

Київ 2018

ВСТУП

Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС) – це система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в Європейському просторі вищої освіти з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікацій та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів вищої освіти.

Система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення очікуваних результатів навчання, та обліковується у кредитах ЄКТС.

Кредит ЄКТС – одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання.

Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин.

Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС.

Кредити присвоюються здобувачам вищої освіти після успішного вивчення дисципліни, проходження виробничої практики та атестації за умови позитивного оцінювання досягнутих результатів навчання. Трансферу та накопиченню кредитів сприяє використання ключових документів ЄКТС.

Ключовими документами ЄКТС є каталог дисципліни (інформаційний пакет), аплікаційна форма, угода про навчання, академічна довідка, додаток до диплома про вищу освіту європейського зразка.

Оцінювання результатів навчання студента відображається у спосіб, який є загальнозрозумілим і може легко сприйматися в різних навчальних закладах, для цього використовується таблиця відповідності оцінок за 100-баловою шкалою та оцінок за національною шкалою і шкалою ЄКТС.

Таблиця відповідності шкали оцінювання ЄКТС системі оцінювання КНТЕУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка за системою КНТЕУ
A	Відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	90–100
B	Вище середнього рівня з кількома помилками	82–89
C	Загалом правильна робота з певною кількістю значних помилок	75–81
D	Непогано, але зі значною кількістю недоліків	69–74
E	Виконання задовольняє мінімальні критерії	60–68
FX	Потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	35–59
F	Необхідна серйозна подальша робота, обов'язковий повторний курс	1–34

1. Загальна інформація

1.1. Назва та адреса:

Київський національний торговельно-економічний університет

Адреса: вул. Кіото, 19, м. Київ, 02156

телефон (044) 513-33-48, (044) 531-47-41

факс (044) 544-39-74

Електронна пошта knteu@knteu.kiev.ua

Офіційний сайт <http://www.knteu.kiev.ua>

1.2. Опис закладу

Київський національний торговельно-економічний університет – один із найавторитетніших навчальних закладів України. Його історія бере початок з 1946 р. Указом Президента України у 2000 р. університету надано статус національного. У 2006 р. КНТЕУ приєднався до Великої Хартії університетів.

Університет займає лідируючі позиції в системі національної вищої освіти. У 2017 р. посів 5-те місце в Україні за кількістю поданих абітурієнтами заяв до закладів вищої освіти та 1-ше – серед економічних закладів вищої освіти країни.

КНТЕУ – це 6 навчальних інститутів, 11 коледжів і вищих комерційних училищ в 10 містах країни, розташованих у Києві, Харкові, Вінниці, Чернівцях, Хмельницькому, Ужгороді, Коломиї, Бурштині, Житомирі та Одесі.

У базовому закладі в м. Києві функціонують 6 факультетів:

міжнародної торгівлі та права;

економіки, менеджменту та психології;

фінансів та банківської справи;

обліку, аудиту та інформаційних систем;

ресторанно-готельного та туристичного бізнесу;

торгівлі та маркетингу.

В університеті навчається близько 40 тис. студентів за 19 спеціальностями, 45 бакалаврськими та 56 магістерськими програмами, 9 з яких англійською мовою викладання.

КНТЕУ здійснює підготовку, перепідготовку та підвищення кваліфікації фахівців із зовнішньої і внутрішньої торгівлі, міжнародних економічних відносин, публічного управління та адміністрування, фінансової і банківської системи, фіскальної служби, страхової справи, підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, обліку і оподаткування, фінансового контролю та аудиту, менеджменту, маркетингу, журналістики, права, міжнародного права, туризму, готельного і ресторанного бізнесу, логістики, психології, філології та

ІТ-галузі: інженерії програмного забезпечення, комп'ютерних наук, системного аналізу та інших галузей економіки.

У навчальному закладі створено сучасну базу для науково-дослідної роботи, розроблено унікальну методику для підготовки наукових та науково-педагогічних кадрів: діє 15 освітньо-наукових програм підготовки докторів філософії, працюють 7 спеціалізованих вчених рад із захисту докторських дисертацій за 9 спеціальностями та кандидатських – за 12 спеціальностями.

Університет має потужний науково-педагогічний колектив, здатний успішно вирішувати поставлені завдання. Творчі наукові колективи університету плідно працюють над розв'язанням актуальних наукових проблем, результати досліджень публікуються в наукових журналах «Вісник КНТЕУ», «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право», міжнародному науковому журналі «Товари і ринки».

Частка викладачів з науковими ступенями доктора та кандидата наук становить 77 відсотків. Фахівці КНТЕУ беруть активну участь у розробці стратегічних напрямів забезпечення якості освіти, залучені до комісій, робочих груп МОН України, інших міністерств і відомств. В університеті викладають відомі фахівці та науковці, заслужені діячі науки, освіти, лауреати державних премій в галузі науки і техніки.

До складу КНТЕУ входять: Інститут вищої кваліфікації, центр європейської освіти, лабораторія дистанційного навчання, де здійснюється підготовка та перепідготовка фахівців без відриву від основної професійної діяльності, центр підготовки до ЗНО, підготовче відділення для іноземців та осіб без громадянства, центр розвитку кар'єри, центр трансферу технологій, центр педагогічних та психологічних досліджень, вища школа педагогічної майстерності, центр укладання договорів, навчально-виробниче об'єднання, центр бізнес-тренінгу, науково-технічний центр сертифікації продукції, послуг та систем якості. На базі університету працює юридична клініка «Центр правового захисту», що надає безкоштовну правову допомогу. Інститут вищої кваліфікації (ІВК) забезпечує реалізацію концепції освіти протягом життя, підвищення кваліфікації, надає освітні послуги міжнародного рівня з підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних працювати в економічних умовах сьогодення й успішно конкурувати як на вітчизняному, так і на міжнародному ринках праці (програми МВА, другої вищої освіти, перепідготовки та підвищення кваліфікації).

В КНТЕУ функціонує система управління якістю, яка вперше серед закладів вищої освіти України сертифікована на відповідність вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015. Гармонійною її складовою є система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти.

В університеті розроблені внутрішні стандарти вищої освіти як сукупність вимог до змісту та результатів освітньої діяльності за кожним рівнем вищої освіти в межах кожної спеціальності та спеціалізації.

Вагомою перевагою КНТЕУ є матеріально-технічна база європейського рівня. Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, телевізійними панелями, LED-екранами, лабораторії – дослідницьким обладнанням та устаткуванням. Загалом в університеті налічується 46 комп'ютерних кабінетів з сучасними інформаційними базами даних та програмним забезпеченням. Функціонує найбільший серед економічних освітніх закладів бібліотечний комплекс з електронним обслуговуванням читачів, виходом до міжнародних каталогів та фондів. Для студентства створено сприятливі соціально-побутові умови: функціонують гуртожитки, кафетерії та їдальні, медпункти, пральня та інші побутові пункти. Унікальний спортивний комплекс, до якого входять футбольне поле зі штучним покриттям, майданчики для спортивних ігор у баскетбол, волейбол, настільний теніс, боксерський ринг, інші та тренажерні зали. Студенти та співробітники мають змогу відпочивати на двох базах університету на узбережжі Чорного моря.

КНТЕУ укладено численні угоди про творчу науково-технічну співдружність та співпрацю у сфері підготовки спеціалістів за усіма спеціальностями, зокрема з Міністерством економічного розвитку і торгівлі України, Міністерством фінансів України, Міністерством закордонних справ України, Державною фіскальною службою України, Державною казначейською службою України, Антимонопольним комітетом України, Державною аудиторською службою України, Пенсійним фондом України, Рахунковою палатою України, Національним банком України, провідними комерційними банками, торговельними мережами, готелями, ресторанами, рекламними агентствами, логістично-розподільчими центрами та іншими численними організаціями і установами.

Встановлено та підтримуються творчі зв'язки з більш ніж 100 закладами вищої освіти, міжнародними центрами та установами з 30 країн світу. Здійснюється обмін викладачами, студентами, виконуються міжнародні проекти, проводиться підвищення кваліфікації, перепідготовка спеціалістів та практика студентів в численних університетах зарубіжних країнах, на базі іноземних підприємств.

Київський національний торговельно-економічний університет – член престижних міжнародних організацій: Міжнародної асоціації університетів, Університетської агенції франкофонії, Міжнародного товариства товарознавців і технологів, Асоціації передових університетських вищих шкіл бізнесу, Міжнародної асоціації вищих і

середніх спеціальних навчальних закладів торгівлі та споживчої кооперації, Всесвітньої асоціації рекреації та відпочинку, інші.

Серед випускників університету – відомі громадські діячі, керівники органів державної влади та управління, організацій і підприємств, дипломатичні працівники та науковці, бізнесмени.

1.3. Академічні органи:

**Мазаракі
Анатолій
Антонович** Ректор, доктор економічних наук, професор, академік Національної академії педагогічних наук України, заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки

**Притульська
Наталія
Володимирівна** Перший проректор з науково-педагогічної роботи, доктор технічних наук, професор

**Шаповал
Світлана
Леонідівна** Проректор з науково-педагогічної роботи, кандидат технічних наук, доцент

**Мельниченко
Світлана
Володимирівна** Проректор з наукової роботи, доктор економічних наук, професор

**Сай
Валерій
Миколайович** Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків, кандидат економічних наук, доцент, дипломатичний радник I класу

**Шаповал
Леонід
Геннадійович** Проректор з адміністративно-господарської роботи

1.4. Академічний календар.

Початок навчальних занять – 1 вересня.

Завершення навчальних занять – 30 червня.

Освітній процес здійснюється за семестрами.

Тривалість семестрів, практичної підготовки, екзаменаційних сесій, атестацій, канікул визначається графіком освітнього процесу на кожен рік.

1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь бакалавра		Освітній ступінь магістра		
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація	
03 Гуманітарні науки	035 Філологія	Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська	—	—	
05 Соціальні та поведінкові науки	051 Економіка	Економічна кібернетика	051 Економіка	Економічна кібернетика	
		Міжнародна економіка		Міжнародна економіка	
Економіка бізнесу		Економіка та безпека бізнесу			
Корпоративні фінанси		Фінансове управління			
	Економіка галузевих ринків				
	053 Психологія	Психологія	053 Психологія	Психологія	
06 Журналісти-ка	061 Журналістика	Реклама і зв'язки з громадськістю	061 Журналістика	Реклама	
07 Управління та адміністрування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік, оподаткування та оцінювання в бізнесі	
		Фінансовий контроль та аудит		Фінансовий аналіз та аудит	
	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Державні фінанси	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Державні фінанси	
		Банківська справа		Банківська справа	
		Управління державними фінансовими ресурсами		Фінансове посередництво	
		Фінансове посередництво		Страхування	
		Страховання		Фінансове брокерство	
		Податкова справа			
	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньо-економічної діяльності	Управління бізнесом Торговельний менеджмент	Менеджмент зовнішньо-економічної діяльності	
				Управління бізнесом	
				Торговельний менеджмент	
		Менеджмент персоналу	Готельний і ресторанний менеджмент Туристичний менеджмент	Менеджмент персоналу	
				Готельний і ресторанний менеджмент	
Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент					
Управління в сфері економічної конкуренції					
075 Маркетинг	Маркетинг	Рекламний бізнес	075 Маркетинг		
			Маркетинг		
				Бренд-менеджмент	
076 Підприємництво, торгівля та біржова	Оптова і роздрібна торгівля	076 Підприємництво, торгівля та біржова	076 Підприємництво, торгівля та біржова	Організація оптової та роздрібно торгівлі	

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь бакалавра		Освітній ступінь магістра	
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
	діяльність	Товарознавство і комерційна логістика	діяльність	Товарознавство і комерційна логістика
		Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі		Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі
		Митна справа		Митна справа
		Управління безпечністю та якістю товарів		Управління безпечністю та якістю товарів
08 Право	081 Право	Комерційне право	081 Право	Комерційне право
		Фінансове право		Фінансове право
		Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності		Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності
		Цивільне право і процес		Цивільне право і процес
12 Інформаційні технології	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення
	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки
	124 Системний аналіз	Системний аналіз	–	–
18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	Ресторанні технології	181 Харчові технології	Ресторанні технології
24 Сфера обслуговування	241 Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельна і ресторанна справа
	242 Туризм	Туризм	242 Туризм	Міжнародний готельний бізнес
				Міжнародний туристичний бізнес
28 Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування
29 Міжнародні відносини	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес
		Міжнародна торгівля		
	293 Міжнародне право	Міжнародний маркетинг	293 Міжнародне право	293 Міжнародне право

1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації.

Інформацію щодо умов прийому на навчання за освітніми ступенями «бакалавр» та «магістр» розміщено на сайті Київського національного торговельно-економічного університету

<https://knteu.kiev.ua/file/MTk=/494bacff23410c299c7d33c87daf31b3.pdf>

1.7. Механізм для визначення кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального).

Механізм для визначення кредитної мобільності та попереднього навчання здійснюються відповідно до Закону України «Про освіту», Закону України «Про вищу освіту», Положень «Про організацію освітнього процесу студентів», «Про порядок реалізації права на академічну мобільність у КНТЕУ» та угод про навчання за умовами академічної мобільності.

Визначення кредитної мобільності здійснюється на основі таких документів:

- каталог курсу;
- угода про навчання;
- академічна довідка;
- сертифікат про навчальну практику.

За умовами кредитної мобільності студенту перезараховуються всі кредити, які він здобув поза місцем основного навчання, які є компонентами освітньої програми.

1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка).

Розподіл кредитів ЄКТС ґрунтується на офіційній тривалості циклу програми навчання та визначається навчальним планом.

КНТЕУ розподіляє кредити між навчальними дисциплінами самостійно. Кредити розподіляються на всі дисципліни, що вивчає студент, виробничу практику, виконання випускних кваліфікаційних проектів (робіт), атестацію. Кредити присвоюються після закінчення вивчення дисципліни за умови успішного складання підсумкового контролю, проходження виробничої практики та атестації.

1.9. Механізми академічного управління.

Механізми академічного управління в КНТЕУ визначені положеннями:

- Положенням про організацію освітнього процесу студентів;
- Положенням про дистанційне навчання у КНТЕУ;
- Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність у КНТЕУ;
- Положенням про індивідуальний навчальний план студента КНТЕУ;
- Положенням про самостійну роботу студентів і аспірантів КНТЕУ;

- Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у КНТЕУ;
- Положенням про проведення практики студентів у КНТЕУ;
- Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів;
- Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів КНТЕУ;
- Положенням про випускний кваліфікаційний проект (роботу);
- Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у КНТЕУ;
- Положенням про процедуру і підстави для видачі документів про вищу освіту державного зразка у КНТЕУ;
- Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності студентів КНТЕУ;

Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти КНТЕУ.

2. Ресурси та послуги

2.1. Студентський відділ кадрів

У відділі обліку студентів університету зберігаються особові справи, документи про освіту, трудові книжки студентів, які навчаються в університеті. Основними завданнями працівників відділу обліку студентів є:

- 1) своєчасне внесення поточних змін в особові справи;
 - 2) зберігання документів у належному стані;
 - 3) надання інформації за письмовими запитами будь-яких інстанцій;
 - 4) надання студентам інформації, роз'яснення щодо Кодексу законів про працю України;
 - 5) ведення військового обліку військовозобов'язаних та призовників;
 - 6) видача довідок форми ф.17 для райвійськкоматів;
- оформлення особових карток форми П-2.

2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання

На території студентського містечка є чотири студентських гуртожитки, розташовані за 5 хв ходи від головного навчального корпусу та за 15 хв від станцій метро «Лісова» та «Чернігівська». До центру міста (вул. Хрещатик) можна доїхати за 30 хв. Поблизу університету є лісопаркова зона та Парк Кіото. Ще один гуртожиток розташований за адресою вул. Лобачевського, 23.

У гуртожитках є кімнати з кухнями на кожному поверсі, санвузлом та централізованою пральнею.

Студенти з інших міст поселяються до гуртожитків за наявності вільних місць на підставі подання факультетів за наказом ректора. Між університетом і студентом укладається контракт на право проживання студента в гуртожитку, де встановлені права та обов'язки, а також відповідальність сторін за їх дотримання і виконання.

Адреси гуртожитків:

- № 1 – вул. Д. Мілютенка, 8, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-49-06, (044) 531-49-05;
- № 2 – вул. Д. Мілютенка, 6, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-48-91, 519-37-41, 513-11-82;
- № 3 – вул. М. Матеюка, 2, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-49-28, 513-13-32;
- № 4 – вул. М. Матеюка, 2-а, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-47-62, 531-47-99.
- № 6 - вул. Лобачевського, 23, м. Київ, 02090;
тел. (044) 574-15-46, 574-16-83

2.3. Харчування

В університеті працюють п'ять сучасних їдалень: у корпусах «Б», «Д», «Е», «Л» та «Н» (вул. Чигоріна, 57а). У кожній з них є можливість якісно та збалансовано харчуватися за помірними цінами.

Середня вартість сніданку у їдальні університету становить від 20 до 28 грн; обіду – від 31 до 44 грн; вечері – від 17 до 23 грн.

Щодня в усіх навчальних корпусах працюють численні кафе, де також можна придбати страви власного виробництва: основні страви (понад 100 видів), в тому числі для оздоровчого харчування, гарніри (понад 60 видів), холодні страви (понад 60 видів), холодні та гарячі напої, свіжі кондитерські вироби та десерти, вироблені у власному кондитерському цеху (понад 90 видів). У навчальних корпусах, гуртожитках працюють торговельні автомати з гарячими та холодними напоями, кондитерськими виробами.

2.4. Вартість проживання

Вартість проживання у гуртожитках КНТЕУ встановлюється у розмірі 40 відсотків від розміру мінімальної академічної стипендії.

2.5. Фінансова підтримка для студентів

Стипендіальне забезпечення студентів

Студентам денної форми навчання, які навчаються коштом державного бюджету, за результатами семестрового контролю на підставі рейтингу успішності призначається академічна стипендія.

Студентам першого року навчання на перший семестр академічна стипендія призначається відповідно до рейтингу за результатами конкурсних балів під час вступу до КНТЕУ.

За особливі успіхи у навчанні, участь у науковій та громадській роботі студентам університету можуть призначатися іменні академічні стипендії Президента України, Верховної Ради України, Кабінету Міністрів України, Київського міського голови тощо.

До того ж за успіхи у навчанні, участь у науковій, громадській та спортивній діяльності студенти можуть заохочуватися цінними подарунками та грошовими преміями.

Призначення і виплата стипендії студентам, які є іноземними громадянами та особами без громадянства, здійснюється відповідно до міжнародних договорів України та актів Кабінету Міністрів України. Студентам - іноземцям, які вступили до КНТЕУ на навчання відповідно до міжнародних договорів, академічна стипендія призначається до першого семестрового контролю в мінімальному розмірі.

Студентам, які навчаються згідно з угодами, укладеними між КНТЕУ та фізичними або юридичними особами, стипендія може виплачуватися коштом цих осіб, якщо це передбачено умовами угоди.

Студентам пільгових категорій, визначених законами України та постановами Кабінету Міністрів України (студентам з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, студентам з інвалідністю, студентам з малозабезпечених сімей, постраждалим від аварії на ЧАЕС, учасникам АТО та їхнім дітям, внутрішньо переміщеним особам), призначаються соціальні стипендії.

Розмір академічних та соціальних стипендій встановлюється відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України «Про розміри стипендій у державних та комунальних навчальних закладах, наукових установах» від 28 грудня 2016 р. № 1047.

Пільгова оплата за проживання у гуртожитках.

Студентам пільгових категорій, визначених законами України та постановами Кабінету Міністрів України (студентам з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, учасникам АТО, дітям учасників АТО, внутрішньо переміщеним особам), надаються пільги з оплати за проживання у гуртожитках.

Фінансове забезпечення студентів з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування.

Особи з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, а також особи, які під час навчання у віці від 18 до 23 років залишилися без батьків, зараховуються на повне державне утримання та отримують компенсацію на харчування та інші виплати, передбачені чинним законодавством.

2.6. Медичні послуги

На території університету функціонують медичні пункти, де працюють дільничний терапевт, медична сестра та 2 фельдшери, які здійснюють прийом студентів, профілактичні щеплення, маніпуляційні процедури, санітарно-просвітницьку роботу.

Медичне обслуговування іноземних громадян, які тимчасово перебувають на території України, здійснюється у державних та комунальних закладах охорони здоров'я за власні кошти іноземця, у тому числі за договорами медичного страхування зі страховиками України.

2.7. Страхування

Медична допомога надається іноземцям або особам без громадянства відповідно до вимог, установлених законодавством України.

Надання медичної допомоги іноземним громадянам здійснюється відповідно до Порядку надання медичної допомоги іноземцям та особам без громадянства, які тимчасово перебувають на території України, затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України від 22 червня 2011 р. № 667 та ст. 44 Закону України «Про страхування».

Іноземці та особи без громадянства можуть звернутися по медичну допомогу, в тому числі екстрену, до будь-якого державного або комунального закладу охорони здоров'я.

Оплата вартості медичної допомоги, в тому числі екстреної, здійснюється іноземцем або особою без громадянства у разі відсутності в них договорів страхування та страховиком-резидентом за наявності в іноземця відповідного договору страхування.

У разі необхідності університет сприяє оформленню медичного полісу з надання медичної допомоги.

2.8. Умови для студентів з обмеженими та особливими потребами

В університеті створено сприятливі умови для навчання, комфортного перебування та проживання студентів з особливими потребами.

Забезпечено доступ студентів з особливими потребами, зокрема тих, які пересуваються на візках, до приміщень університету, гуртожитків:

- навчальний корпус А обладнаний пандусами, підйомною платформою та ліфтом для осіб з обмеженими фізичними можливостями;
- у навчальному корпусі Д, Е, Л, Конгрес-центрі (корпус В), гуртожитках № 2, 4 є пандуси для заїзду візків;

- у гуртожитках № 2, 4 спеціально обладнані кімнати для осіб з обмеженими фізичними можливостями (туалет та ванна обладнані спеціальними поручнями);
- сходові майданчики обладнані поручнями;
- в університеті кнопки виклику ліфта, світлові вимикачі розміщені на рівні доступу сидячої людини.

Студенти з особливими потребами регулярно отримують матеріальну допомогу. Для забезпечення їх соціальної адаптації надається психологічна підтримка практичних психологів.

Університет забезпечує надання соціальних пільг окремим категоріям студентів, які гарантовані державою.

2.9 Навчальне обладнання

Бібліотека КНТЕУ є науковим, інформаційно-навчальним, культурно-освітнім структурним підрозділом університету з універсальними фондами документів. Основна мета діяльності бібліотеки – активне сприяння розробці та впровадженню перспективних навчальних технологій, створення умов для ефективної наукової роботи та організації освітнього процесу. Ректорат університету сприяє заходам щодо розширення інформаційних ресурсів у бібліотеці, створення доступності та зручності у користуванні книжковим фондом. Фонди бібліотеки є універсальною базою для освітнього процесу і наукових досліджень у сфері економіки, торгівлі, фінансів, менеджменту і бізнесу тощо. Це один із основних інформаційних ресурсів бібліотеки КНТЕУ, який налічує більше 1,5млн примірників книг, періодичних видань, дисертацій та авторефератів, видань на електронних носіях. Щорічне поповнення фонду бібліотеки становить близько 10000 примірників. Придбання періодичних видань України та зарубіжних країн становить понад 100 найменувань.

Бібліотека має сучасну матеріально-технічну базу. Встановлено 90 комп'ютерів та 3 потужні сервери, створено необхідні умови для ефективного обслуговування користувачів, організації електронних каталогів, виставок. Працює вільний Wi-Fi доступ до освітніх ресурсів мережі Інтернет.

До послуг користувачів бібліотеки – 6 читальних залів, 7 абонементів, мультимедійна бібліотека, зал іноземної літератури, зал карткових та електронних каталогів, зал нових надходжень літератури, МБА, спеціальні сектори – сектор методичних видань КНТЕУ, зал дисертацій та авторефератів.

Усі процеси роботи у бібліотеці автоматизовані: комплектування фонду літератури, наукова обробка, видача користувачам, пошук наявності документів в електронних каталогах тощо (АБІС

«УФД/Бібліотека»). Для запису та користування бібліотекою впроваджено цифровий підпис (PIN-CODE) в електронний формуляр користувача.

Мультимедійна бібліотека надає інформаційні послуги з усіх напрямів навчальної та наукової роботи університету та сприяє використанню інтернет-ресурсів як освітнього потенціалу. До послуг користувачів представлено фонд мультимедійних матеріалів навчально-пізнавального значення на різних носіях (CD та DVD-дисках, відеокасетах тощо). Формується повнотекстова база даних електронних навчальних посібників і програм, методичних вказівок та праць викладачів КНТЕУ. Також у мультимедійній бібліотеці відкрито вільний доступ до web-сайтів вітчизняних та зарубіжних бібліотек, електронних інформаційних ресурсів України та зарубіжних країн і міжнародних проєктів. Мультимедійна бібліотека обладнана сучасними комп'ютерами, що під'єднані до мережі Інтернет.

Мультимедійна бібліотека надає можливість переглянути документи в електронному повнотекстовому вигляді та скопіювати (у разі потреби). Також містить базу даних електронних навчальних посібників, навчальних програм та інших джерел інформації. Обладнана 20 комп'ютерами, пристроями для зчитування CD- та DVD-ROM, а також містить базу даних електронних навчальних посібників, навчальних програм та інших джерел інформації.

Мультимедійна бібліотека, крім повнотекстових баз даних з Internet, укомплектована фондом документів на електронних носіях. Мережні локальні ресурси (навчально-методичні видання) становлять 4695 примірників, на змінних носіях – 3451. Мультимедійною бібліотекою щомісяця здійснюється електронне інформування структурних підрозділів КНТЕУ щодо нових надходжень та тестових баз даних. Бібліотека університету має такі бази даних:

- АБІС «УФД/Бібліотека».
- Реферативна база даних SCOPUS.
- Повнотекстова база інформаційного ресурсу компанії «EBSCO PUBLISHING».
- База даних економіки та права (Polpred.com).
- Нормативні акти України – база законодавчих та нормативних актів України.
- Відкриті архіви України (oai.org.ua).
- «Товарний монітор» – тижневик огляду ринків (видавництва «Держзовнішінформ»).
- Країни світу (Українське національне інформгентство «Укрінформ»).
- Комплекти навчально-методичного забезпечення КНТЕУ.

- Видання КНТЕУ(архів).
- Фонд аудіо- відео- фотоматеріалів КНТЕУ.

Сайт бібліотеки КНТЕУ (www.lib.knteu.kiev.ua) представляє повну інформацію про бібліотеку, її фонди та послуги, електронний каталог та інші електронні ресурси (наукометричні, бібліографічні, повнотекстові бази даних), розроблений з урахуванням потреб користувачів. Читачеві доступні також інструкції з пошуку, рекламна та пізнавальна інформація для користувачів, віртуальні книжкові виставки, 3D-екскурсії, звіти про заходи, що проходять в бібліотеці. Для створення нового веб-сайту бібліотеки КНТЕУ було враховано такі фактори: дизайн, структуру, конвент, навігацію, способи подання матеріалу. Пошук документів, складання списків документів та надсилання їх на власну електронну адресу можна здійснювати з *мобільних пристроїв* (смартфонів та планшетів з операційною системою Android) за допомогою мобільного додатка з використанням QR-коду.

Формування інформаційної культури користувачів бібліотеки (науковців, викладачів, аспірантів, студентів та ін.) – важлива частина роботи бібліотеки. Діяльність бібліотеки спрямована на інформаційне забезпечення користувачів, яке полягає у загальнодоступності та оперативності отримання інформації. Для студентів перших курсів організовуються заняття з основ бібліотечно-бібліографічних знань у вигляді лекцій, практичної роботи та екскурсій по бібліотеці. Велика увага приділяється вмінню здійснювати пошук документів в електронному каталозі бібліотеки.

Впровадження нових технологій дає змогу бібліотеці значно розширити інформаційне забезпечення користувачів, що впливає на якість освітнього процесу. Співпраця зі структурними підрозділами КНТЕУ (факультети, кафедри, наукові та службові відділи) з метою поліпшення використання бібліотечних фондів та інформаційних ресурсів, багатоаспектний книжковий фонд, комп'ютерна мережа бібліотеки, довідково-інформаційний апарат, бібліотечні інновації, впровадження прогресивних технологій, досвідчені професійні кадри, вдосконалення організації і нормування праці, сучасні дизайн, технічне обладнання та максимальна автоматизація виробничих процесів бібліотеки сприяють успішній роботі та якісному обслуговуванню користувачів.

Умови користування послугами бібліотеки:

- абонемент наукової літератури:
- науково-педагогічний склад, науковці – один навчальний рік,
- студенти – один місяць;
- абонемент навчальної літератури:
- науково-педагогічний склад, науковці – один навчальний рік, студенти – семестр;

- абонемент відділу іноземної літератури: усі читачі – один місяць (з можливістю продовження терміну користування);
 - абонемент художньої літератури: усі читачі –21 день.
- Режим роботи бібліотеки: понеділок – п'ятниця 09:00 – 17:45.

2.10. Організація мобільності студентів за освітніми програмами

Згідно з програмами міжнародного співробітництва кращі студенти Київського національного торговельно-економічного університету зі знанням іноземних мов та з урахуванням позиції в рейтингу КНТЕУ мають можливість здобувати освіту за кордоном відповідно до умов, викладених у таблиці (додаток).

Програми навчання центру європейської освіти КНТЕУ

<i>Заклад вищої освіти-партнер, країна</i>	<i>Освітній ступінь</i>	<i>Спеціальність</i>	<i>Термін навчання</i>	<i>Форма навчання</i>	<i>Мова програми</i>	<i>Вимоги</i>
Університет Клермон-Овернь <i>(Université Clermont-Auvergne)</i> Університетська школа менеджменту Клермон-Ферран, Франція	Бакалавр (Licence)	- Менеджмент - Бухгалтерський облік та фінанси - Міжнародний бізнес	1 рік	Очна	Англійська, французька	- Знання французької, англійської мови – рівень B2; - щонайменше 2–3 роки навчання в КНТЕУ
	Магістр (Master)	- Операційний менеджмент - Менеджмент малих і середніх підприємств	2 роки			- Знання французької, англійської мови – рівень B2/C1; - диплом бакалавра
Вища паризька школа комерції (ESCP Europe) Париж, Франція	Магістр (Master)	- Менеджмент	2 роки	Очна	Англійська, французька	- Знання мови – рівень B2; - диплом бакалавра
Університет Парі Ест Кретеї <i>(Université Paris-Est Creteil)</i> Школа менеджменту імені Густава Ейфеля Париж, Франція	Бакалавр (Licence)	- Управління підприємствами; - Бухгалтерський облік, контроль, аудит	1 рік	Очна	Французька	- Знання французької мови – рівень B1/B2; - щонайменше 3 роки навчання в КНТЕУ
		- Міжнародний менеджмент			Англійська	- Знання англійської мови – рівень B2; - щонайменше 3 роки навчання в КНТЕУ - Знання англійської мови – рівень B2/C1; - диплом бакалавра
	Магістр (Master)	- Міжнародний магістр з бізнес-менеджменту - Менеджмент організацій - Маркетинг - Фінанси - Бухгалтерський облік, контроль, аудит	1–2 роки		Французька	- Знання французької мови – рівень B2/C; - диплом бакалавра.
Бізнес-школа "Ауденсія" <i>(Audencia Business School)</i> Нант, Франція	Магістр (Master)	- Менеджмент - Медіа та комунікації	1,5 року	Очна	Французька, англійська	- Знання мови – рівень B2; - диплом бакалавра
Університет Гренобль Альпи <i>(Université Grenoble Alpes)</i> Економічний факультет Гренобль, Франція	Бакалавр (Licence)	- Економіка і управління	1 рік	Дистанційна	Французька, англійська	- Знання французької, англійської мови – рівень B1-B2; - щонайменше 3 роки навчання в КНТЕУ
	Магістр (Master)	- Менеджмент - Фінанси - Маркетинг	2 роки	Очна	Французька	- Знання французької на рівні B2-C1; - диплом бакалавра
Університет Центрального Ланкаширу <i>(University of Central Lancashire)</i> Престон, Велика Британія	- Школа мов, літератури та міжнародних досліджень		Липень – серпень	Очна	Англійська	- Знання англійської мови – мінімальний рівень B1
	- Літня школа з вивчення англійської мови (тематичні тижні на вибір)					

2.11. **Обов'язкові та вибіркові «вікна мобільності»**

«Вікно мобільності» (ВМ) – це період, передбачений для міжнародної мобільності студентів. Обов'язкові ВМ обмежені термінами початку та закінчення семестру (за семестрової мобільності) або навчального року при річній або кількарічній (магістеріум) мобільності. Вибіркові ВМ мають місце при транскордонному (дистанційному) навчанні, коли періоди такого навчання визначаються закордонним партнером залежно від різних факторів.

2.12. **Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього)**

Всі зазначені у п. 2.10 програми реалізуються на основі подвійного дипломування, тобто шляхом паралельного або послідовного навчання у КНТЕУ та у закордонному закладі вищої освіти-партнері.

2.13 **Члени консорціуму/партнерства та їх ролі**

Укладено договори про співробітництво між КНТЕУ та закладами вищої освіти, в рамках яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів.

Франція	Університет Клермон-Овернь (м. Клермон-Ферран)
	Бізнес-школа «Ауденсія» (м. Нант)
	Університет Гренобль Альпи (м. Гренобль)
	Університет Парі Ест Кретей (м. Париж)
	Вища паризька школа комерції (ESCP) (м. Париж)
Велика Британія	Університет Центрального Ланкаширу (м. Престон)
Польща	Краківський економічний університет (м. Краків)
	Познанський університет економіки і бізнесу (м. Познань)
	Вроцлавський економічний університет (м. Вроцлав)
Німеччина	Університет Хоенхайм (м. Штутгарт)
	Бременський університет (м. Бремен)
	Вюрцбургський університет прикладних наук (м. Вюрцбург)

Міжнародні програми і проекти в рамках Еразмус+

Перелік навчальних закладів
Краківський економічний університет (Польща, м. Краків)
Щецинський університет (Польща, м. Щецин)
Бізнес-школа «Ауденсія» (Франція, м. Нант)
Університет Гренобль Альпи (Франція, м. Гренобль)
Університет Парі Ест Кретей (Франція, м. Париж)
Університет Центрального Ланкаширу (Велика Британія, м. Престон)

Університет Хоенхайм (Німеччина, м. Штутгарт)
Пірейський університет прикладних наук (Греція, м. Пірей)
Університет ім. Климента Охридського (Болгарія, м. Софія)

2.14. Мовні курси.

Центр європейської освіти КНТЕУ здійснює підготовку з англійської та французької мови за програмою інтенсивного навчання, яка створює умови для досягнення рівнів володіння іноземною мовою від А1 до В2 відповідно до Рекомендацій Комітету з питань освіти при Раді Європи щодо навчання іноземним мовам.

Заняття на курсах іноземних мов проводять висококваліфіковані викладачі з практичним досвідом викладання. Навчання здійснюється за модульною системою. Тематика модулів розробляється з урахуванням потреб студентів, відповідно до яких викладачі спеціально підбирають теми для спілкування, навчальні матеріали, обирають тип завдань та види діяльності.

Контингент слухачів формується на початку навчального року. Записатися на програми вивчення іноземної мови можуть студенти та випускники усіх факультетів, а також викладачі та співробітники КНТЕУ. Вартість навчання залежить від рівня навчальної програми та кількості навчальних годин.

Випускники центру європейської освіти, які оволоділи іноземною мовою рівнів В1-В2, мають можливість скласти екзамен на отримання міжнародних мовних сертифікатів (DELF-DALF, IELTS, ESOL) і взяти участь у різних формах міжнародної академічної мобільності в рамках угод про співробітництво з європейськими закладами вищої освіти – партнерами КНТЕУ.

За додатковою інформацією та для запису на курси іноземних мов звертатись до Центр європейської освіти – навчальний корпус «Д», кімната 229, тел. (044) 531-48-36.

2.15. Можливості для проходження практики

Для забезпечення практичної підготовки студентів та їх успішного працевлаштування КНТЕУ встановлює різні форми співробітництва з організаціями, а саме з багатьма профільними державними установами, фінансовими структурами, установами банківської сфери, судовими інституціями, підприємствами сфери торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу, страхового бізнесу на підставі укладених договорів про підготовку спеціалістів, угод про співпрацю, двосторонніх договорів співдружності, договорів про проходження практики студентів, що створюють умови для реалізації програм практики та забезпечують виконання у повному обсязі вимог, передбачених Положенням про проведення практики студентів, Порядком організації практики

студентів за кордоном та Порядком стажування на підприємствах, в установах та організаціях студентів Київського національного торговельно-економічного університету, які здобули освіту за освітніми ступенями «бакалавр», «молодший бакалавр».

У 2017 р. було укладено 68 договорів і угод про співробітництво та 50 меморандумів, згідно з якими органи державної влади, підприємства, установи, громадські та бізнес-організації стали офіційними партнерами освітніх програм. Така кількість партнерів значно розширила можливості для проходження практики студентів, які здобувають освітні ступені «бакалавр»/«магістр» за різними освітніми програмами. За індивідуальними договорами пройшли практику понад 4000 студентів.

2.16 Навчання на робочому місці.

Київський національний торговельно-економічний університет сприяє забезпеченню можливостей навчання студентів на робочому місці, підтримуючи навчальні проекти, які містять програми для розвитку ділової грамотності, трудових навичок, професійних компетентностей, спрямованих на підвищення фаховості випускників.

Як приклад: авторський майстер-клас кондитерської майстерності від Марії Шрамко – «Sugar flowers», на якому студенти ознайомились з техніками виготовлення цукрових квітів;

- майстер-клас «Сироваріння» від майстра-сировара Ірини Новикової;

- польове дослідження (field research) теорії організації підприємств торгівлі здійснене студентами університету, дослідницьке завдання сприяло ознайомленню з теорією організації таких підприємств торгівлі та мереж, як: ТОВ «Рітейл тренд», ТОВ «Новус Україна», «ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», ТОВ «ФОЗЗІ-ФУД», ТОВ «Метро кеш енд кері Україна», мережа магазинів «EVA», «PROSTOR», «Watsons» та «BROCARD»;

- професійний тренінг з дисципліни «Готельна справа» в мережах готелів «Reikartz Hotel Group», «Hilton»;

- майстер-клас EVO MeetUp «Хочу свій інтернет-магазин»: з чого почати створення власного онлайн-бізнесу;

- інтенсив на тему: «Все про податки» від старшого консультанта податкового відділу PwC Ukraine Ольги Ануфрієвої, багато інших.

2.17. Умови для занять спортом і відпочинку

Важливим напрямом організаційно-виховної роботи в університеті є участь студентів у традиційних заходах: День університету, День знань та посвята першокурсників у студенти, Міжнародний день студента, Дебют першокурсника, Міс і Містер КНТЕУ, Дні факультетів, Дні донора, День туризму, Консумерський фестиваль «Час діяти!»,

студентський фестиваль «Барбекю», чемпіонат з інтелектуальних ігор «Брейн-ринг» та «Своя гра», фестиваль команд Ліги КВН КНТЕУ за Кубок Ректора тощо.

В університеті функціонує культурно-мистецький центр, в якому діють творчі аматорські колективи: народний студентський камерний академічний хор, студія сучасного танцю «Light», студія вокалу та сучасної музики, фольклорно-інструментальний ансамбль «At libitum».

Створено всі умови для занять фізкультурою та спортом: сучасний стадіон зі штучним покриттям, спортивний майданчик, дві сучасні ігрові зали, тренажерний зал, зал боксу та боротьби, зали для фітнесу. Працюють спортивні секції з футболу (чоловічого та жіночого), волейболу (чоловічого та жіночого), баскетболу, бадмінтону, загальної фізичної підготовки, легкої атлетики, настільного тенісу, атлетичної гімнастики, аеробіки, фітнесу, боді-фітнесу, дзюдо-самбо, боксу, фізичної реабілітації.

2.18. Студентські організації

Громадське життя в Київському національному торговельно-економічному університеті насичене, багатогранне та різноманітне. В університеті на громадських засадах діють:

- рада студентського самоврядування університету, 6 рад студентського самоврядування на факультетах і 5 рад студентського самоврядування в гуртожитках;
- наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених;
- студентські клуби – «Еко Клуб», «Правничий», «Підприємець», «Менеджер», «Кібернетик», «Рекламіст», «Лука Пачоллі», «Аудиторська студентська спілка», «Хіміки КНТЕУ», «Клуб кулінарів», психологічний клуб «Мудрість покоління», туристичний клуб «Еверест», спортивні клуби з футболу, баскетболу, волейболу, боротьби тощо, спілка консумеристів «ОСА», юридична клініка «Центр правового захисту», бізнес-інкубатор; студенти беруть участь у Всеукраїнському русі «Молодь за права споживачів».

Інформація щодо навчання студентів, дозвілля, занять спортом розміщується в газеті «Університет і час», студентському журналі «Кіото, 19», онлайн журналі «Vivat Academia» Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених на сайті КНТЕУ (<http://www.knteu.kiev.ua>), офіційних сторінках КНТЕУ в соціальних мережах «Facebook» (<https://www.facebook.com/knteuofficial/>), «Instagram» (https://www.instagram.com/knute_news/), «YouTube» (<https://www.youtube.com/user/kyotostreet>) та у програмах студентського телебачення «КНТЕУ-TV».

3. Освітня програма.

3.1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (за спеціалізацією «Готельно-ресторанна справа»)

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) –
Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу.

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти «бакалавр» спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07.21 р.
Цикл/рівень	НРК України –7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти/ ступеня молодшого спеціаліста
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	до 01.07.21 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https:knteu.kiev.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють системою компетентностей, що забезпечать соціальну мобільність фахівців і затребуваність на ринку праці	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 Сфера обслуговування Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Спеціалізація «Готельно-ресторанна справа» Обсяг обов'язкових компонент ОПІ складає 75,0%. Обсяг компонент циклу загальної підготовки становить 42,5% та циклу професійної підготовки 57,5% від загального обсягу ОП.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна академічна програма

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом.</p> <p>Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні завдання у сервісній, виробничій, технологічній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, маркетинг, дистрибуція послуг, товарознавство, інжиніринг будівель, інформаційні системи і технології</p>
Особливості програми	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу. Щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття.. Набуття практичних навичок застосування інформаційних технологій в управлінні готельним та ресторанним бізнесом. Набуття практичних навичок моделювання операційної та фінансово-господарської діяльності у центрі бізнес-тренінгів на базі віртуального підприємства готельного та ресторанного господарства.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>3414 Фахівець з розвитку сільського туризму</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>3414 Фахівець з організації дозвілля</p> <p>3414 Організатор туристичної та готельної діяльності</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу</p> <p>3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей</p> <p>13 Керівники малих підприємств без апарату управління</p> <p><i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики</i></p>
Подальше навчання	<p>Можливість навчання за програмою другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL та 8 рівня НРК України</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання</p> <p>Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка до кваліфікаційного екзамену</p>
Оцінювання	<p>Письмові екзамени, практика; есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, кваліфікаційний екзамен тощо</p>

6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання та під час професійної діяльності у сфері готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування моделей гостинності
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1 Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до безпечної діяльності відповідно до майбутнього профілю роботи, галузевих норм і правил, а також необхідного рівня індивідуального та колективного рівня безпеки у надзвичайних ситуаціях</p> <p>ЗК 2. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між соціально-економічними явищами та процесами.</p> <p>ЗК 3. Здатність до застосування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області і професії менеджера.</p> <p>ЗК 4. Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування державною та іноземною мовами.</p> <p>ЗК 5. Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, оброблення, аналізування та використання інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань.</p> <p>ЗК 7. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 8. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій у новій ситуації.</p> <p>ЗК 9. Цінування та повага до різноманітності та мультикультурності, здатність працювати у міжнародному контексті.</p> <p>ЗК 10. Здатність діяти на основі етичних міркувань, соціально відповідально і свідомо</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК 1 Здатність організовувати та координувати сервісну виробничу та технологічну та діяльність</p> <p>ФК 2 Здатність проектувати, розробляти дизайн, експлуатувати інженерні системи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК 3 Здатність визначати та описувати характеристики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК 4 Здатність до обґрунтування напрямів впровадження інновацій у сервісну діяльність</p> <p>ФК 5 Здатність аналізувати результати діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати перспективи розвитку організації.</p> <p>ФК 6 Вміння визначати функціональні області суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу та зв'язки між ними.</p> <p>ФК 7 Здатність використовувати технології виробництва, організації обслуговування і реалізації готельних та ресторанних послуг</p> <p>ФК 8 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ФК 9. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі дистрибуції послуг</p>

	<p>ФК 10. здатність використовувати та впроваджувати нові технології, брати участь в модернізації та реконструкції суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК 11. Розуміти принципи права та використовувати їх у професійній діяльності.</p> <p>ФК 12. Розуміти принципи психології та використовувати їх у професійній діяльності.</p> <p>ФК 13. Здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту</p> <p>ФК 14. Здатність аналізувати зовнішнє середовище суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, виявляти тенденції його зміни та використовувати управлінські технології впливу на його окремі складові</p> <p>ФК 15. Здатність обирати та використовувати програмне забезпечення для вирішення прикладних задач у функціональних областях</p> <p>ФК 16. Уміння ідентифікувати, класифікувати та описувати роботу сервісних систем і складових шляхом використання аналітичних методів</p> <p>ФК 17. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 18. Уміння знаходити та оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідею та розробляти бізнес-план розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
7 – Програмні результати навчання	
Знання та розуміння	<p>ПРН 1 Знання закономірностей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>ПРН 2 Знання та розуміння сервісної діяльності, технології виготовлення ресторанної продукції, проектування готельних послуг, маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі;</p> <p>ПРН 3 Знання та розуміння збору та оброблення первинну інформацію, виявлення загальних тенденцій розвитку готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>ПРН 4 Знання формування системи функціональних та забезпечуючих процесів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 5 Знання процедур оцінки якості обслуговуючих процесів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 6 Знання та розуміння психології, соціології, культурології;</p> <p>ПРН 7 Знання та розуміння правового забезпечення діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>ПРН 8 Знання та розуміння процесів розроблення готельних та ресторанних послуг, організації обслуговування споживачів</p> <p>ПРН 9 Знання та розуміння правового забезпечення діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>ПРН 10 Здатність використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності;</p> <p>ПРН 11 Знання та розуміння складових інфраструктури обслуговування споживачів залежно від мети їх перебування;</p> <p>ПРН 12 Знання та розуміння диверсифікації сервісної діяльності відповідно до етнокультурних, історичних та релігійних</p>

	<p>традицій;</p> <p>ПРН 13 Уміння працювати у «контактній зоні» як сфері реалізації сервісної діяльності;</p> <p>ПРН 14 Здатність забезпечувати безпечність праці з дотриманням правил техніки безпеки;</p> <p>ПРН 15 Розуміння психологічних закономірностей взаємовідносин зі споживачами.</p> <p>ПРН 16 Уміння проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення та підприємствах ресторанного господарства</p> <p>ПРН 17 Здатність користуватися автоматизованими системами управління у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства</p> <p>ПРН 18 Уміння контролювати якість сировини та готової продукції, організувати роботи з вирішення проблемної ситуації;</p> <p>ПРН 19 Здатність формування та розвитку корпоративної культури; реалізації інтеграційних процесів організацій та формування інтегрованих структур</p> <p>ПРН 20. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською мовою та 2 іноземних мов;</p> <p>ПРН 21. Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях</p> <p>ПРН 22. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення;</p> <p>ПРН 23. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань;</p> <p>ПРН 24. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики;</p> <p>ПРН 25. Здатність демонструвати розуміння основних засад безпеки життя</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	99% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуються закордонні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Комп'ютерний клас з готельної справи</p> <p>Комп'ютерний клас з організації туризму</p> <p>Комп'ютерний клас проектування</p> <p>Лабораторія з технології харчових продуктів</p> <p>Лабораторія з організації обслуговування у закладах</p> <p>Лабораторія барної справи та енології</p> <p>Лабораторія систем автоматизованого проектування</p> <p>Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами</p> <p>Лабораторія теплового та холодильного устаткування</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища КНТЕУ, програмне забезпечення: інноваційна система управління готелем Fidelio V8; програмний комплекс «Парус-Готель»

	програмний комплекс "Парус-Ресторан"; система Ііко для автоматизації роботи ресторанів або мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus. Авторські розробки професорсько-викладацького складу.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних громадян

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзаме́н, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	18	Е/п
ОК 2.	Правознавство	6	Е/п
ОК 3.	Товарознавство	6	Е/п
ОК 4.	Безпека життя	6	Е/п
ОК 5.	Економічна інформатика	6	Е/п
ОК 6.	Статистика	6	Е/п
ОК 7.	Економічна теорія (макро- та мікроекономіка)	6	Е/п
ОК 8.	Філософія	6	Е/п
ОК 9.	Готельна справа	12	Е/п
ОК 9.1	КР з готельної справи		
ОК 10.	Ресторанна справа	12	Е/п
ОК 10.1	КР з ресторанної справи		
ОК 11.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	Е/п

Продовження таблиці

1	2	3	4
ОК 12.	Зовнішньоекономічна діяльність підприємства	6	Е/п
ОК 13.	Організація туризму	12	Е/п
ОК 14.	Іноземна мова спеціальності	6	Е/п
ОК 15.	Маркетинг	6	Е/п
ОК 16.	Інжиніринг будівель	6	Е/п
ОК 17.	Економіка готелів та ресторанів	9	Е/п
ОК 18.	Бухгалтерський облік	6	Е/п
ОК 19.	Менеджмент готелів і ресторанів	6	Е/п
ОК 20.	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	6	Е/п
ОК 21.	Управління дистрибуцією послуг	6	Е/п
	Фізичне виховання		
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1.	Історія України	6	Е/п
ВБ 1.2.	Культурна спадщина України	6	Е/п
ВБ 1.3.	Національні інтереси у світовій геополітиці та геоekonomіці	6	Е/п
ВБ 1.4.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6	Е/п
ВБ 2.1.	Господарське право	6	Е/п
ВБ 2.2.	Трудове право	6	Е/п
ВБ 3.1.	Друга іноземна мова*	6	Е/п
ВБ 4.1.	Кондитерське та пекарське мистецтво	6	Е/п
ВБ 4.2.	Енологія	6	Е/п
ВБ 5.1.	Політологія	6	Е/п
ВБ 5.2.	Психологія	6	Е/п
ВБ 5.3.	Соціологія	6	Е/п
ВБ 6.1.	Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	6	Е/п
ВБ 6.2.	Інформаційні системи і технології в туризмі	6	Е/п
ВБ 7.1.	Безпека інформаційних систем та мереж	6	Е/п
ВБ 7.2.	Дизайн	6	Е/п
ВБ 8.1.	Електронна торгівля	6	Е/п
ВБ 8.2.	Інженерна та комп'ютерна графіка	6	Е/п
ВБ 9.1.	Інтернет-технології в бізнесі	6	Е/п
ВБ 9.2.	Web-дизайн і Web-програмування	6	Е/п
ВБ 10.1.	Івентивний менеджмент	6	Е/п
ВБ 10.2.	Комунікативний менеджмент	6	Е/п
Загальний обсяг вибірових компонент:		60	

Закінчення таблиці

1	2	3	4
Практична підготовка			
ОК 22.	Виробнича практика 1	6	
ОК 23.	Виробнича практика 2	6	
ОК 24.	Виробнича практика 3	6	
Атестація			
ОК 25.	Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація	3	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонент освітньої програми. (наведено у вигляді графа).

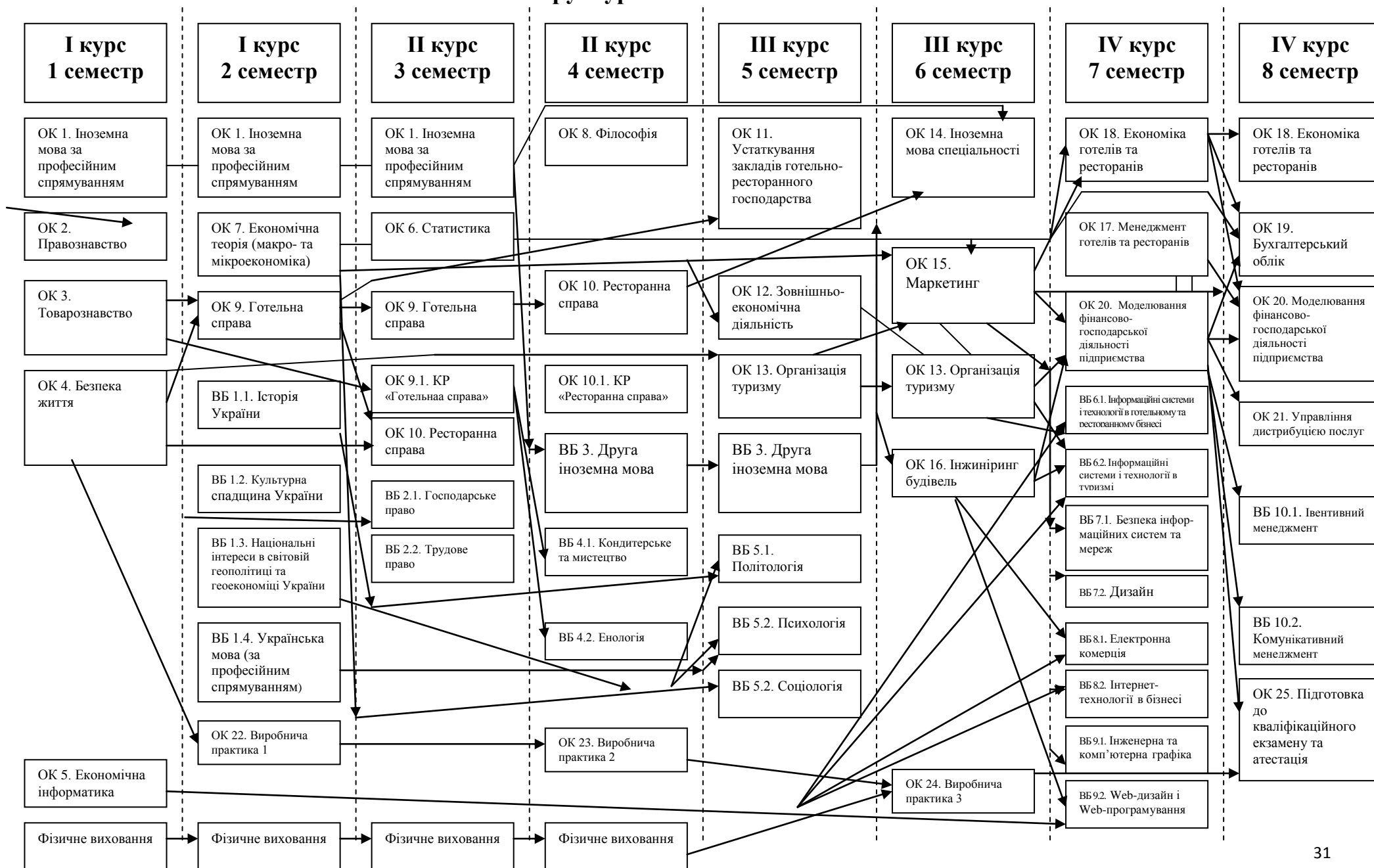
3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Подається інформація про види (форми) підсумкової атестації та документи, які отримує випускник на основі її успішного проходження.

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти «бакалавр» спеціальність «Готельно-ресторанної справа» спеціалізація «Готельно-ресторанної справа»

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Структурно-логічна схема ОП



4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ОК 11.	ОК 12.	ОК 13.	ОК 14.	ОК 15.	ОК 16.	ОК 17.	ОК 18.	ОК 19.	ОК 20.	ОК 21.	ОК 22.	ОК 23.	ОК 24.	ОК 25.	ВБ 1.1.	ВБ 1.2.	ВБ 1.1.	ВБ 1.2.	ВБ 1.3.	ВБ 1.4.	ВБ 2.1.	ВБ 2.2.	ВБ 3.	ВБ 4.1.	ВБ 4.2.	ВБ 5.1.	ВБ 5.2.	ВБ 6.1.	ВБ 6.2.	ВБ 7.1.	ВБ 7.2.	ВБ 8.1.	ВБ 8.2.	ВБ 9.1.	ВБ 9.2.	ВБ 10.1.	ВБ 10.2.					
ЗК 1			*	*				*				*					*					*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*						*	*			*	*	*	*						
ЗК 2	*			*	*					*				*			*		*	*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
ЗК 3	*	*				*				*	*			*	*	*												*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
ЗК 4							*	*					*				*		*	*	*							*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
ЗК 5					*			*	*					*			*		*	*	*							*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
ЗК 6				*	*								*			*	*	*	*	*	*							*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
ЗК 7	*	*				*				*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
ЗК 8	*	*				*				*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
ЗК 9	*		*									*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
ЗК 10	*			*	*					*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
ФК 1	*		*							*		*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
ФК 2	*	*		*						*	*		*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ФК 3	*	*		*						*	*		*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ФК 4			*		*		*			*		*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ФК 5	*		*	*	*			*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ФК 6	*		*	*	*	*		*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ФК 7	*		*	*	*	*		*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ФК 8	*		*	*	*	*		*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ФК 9	*		*	*	*	*		*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ФК 10	*	*		*				*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ФК 11	*	*		*	*	*		*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ФК 12				*	*	*		*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ФК 13	*		*	*	*	*		*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ФК 14	*		*	*	*	*		*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ФК 15			*		*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ФК 16				*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ФК 17	*	*		*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ФК 18	*		*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньої програми**

	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ОК 11.	ОК 12.	ОК 13.	ОК 14.	ОК 15.	ОК 16.	ОК 17.	ОК 18.	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ВБ 1.1.	ВБ 1.2.	ВБ 1.1.	ВБ 1.2.	ВБ 1.3.	ВБ 1.4.	ВБ 2.1.	ВБ 2.2.	ВБ 3.	ВБ 4.1.	ВБ 4.2.	ВБ 5.1.	ВБ 5.2.	ВБ 6.1.	ВБ 6.2.	ВБ 7.1.	ВБ 7.2.	ВБ 8.1.	ВБ 8.2	ВБ 9.1.	ВБ 9.2.	ВБ 10.1.	ВБ 10.2.														
ПРН 1	•		•	•			•	•			•		•				•		•	•	•					•	•		•			•	•											•	•														
ПРН 2	•		•				•	•			•		•		•						•	•					•	•				•	•													•	•												
ПРН 3				•	•		•					•		•						•	•	•			•	•		•	•									•																					
ПРН 4	•	•									•		•							•	•	•			•	•		•	•						•																								
ПРН 5	•	•			•	•					•		•		•								•	•					•	•																													
ПРН 6		•	•			•	•	•		•		•				•	•	•					•	•		•	•		•	•																													
ПРН 7					•		•			•							•	•					•	•		•	•		•	•																													
ПРН 8	•	•	•	•	•					•					•	•		•		•	•	•		•	•		•	•		•	•																												
ПРН 9				•					•		•	•				•	•	•					•	•		•	•																																
ПРН 10	•		•	•					•		•		•		•								•	•		•	•		•	•																													
ПРН 11	•				•	•					•	•			•	•	•	•					•	•		•	•		•	•																													
ПРН 12			•			•	•	•	•		•		•		•	•	•	•					•	•		•	•		•	•																													
ПРН 13	•			•	•	•			•		•		•		•	•	•						•	•		•	•		•	•																													
ПРН 14	•		•		•	•	•					•				•			•				•	•		•	•		•	•																													
ПРН 15		•		•	•					•	•		•			•	•						•	•		•	•		•	•																													
ПРН 16		•		•	•			•		•	•		•			•	•						•	•		•	•		•	•																													
ПРН 17	•		•					•				•		•										•	•		•	•		•	•																												
ПРН 18	•	•		•							•		•											•	•		•	•		•	•																												
ПРН 19	•	•		•		•		•			•		•					•					•	•		•	•		•	•																													
ПРН 20					•	•	•		•		•					•	•						•	•		•	•		•	•																													
ПРН 21					•		•		•	•	•		•			•	•						•	•		•	•		•	•																													
ПРН 22		•	•		•			•		•		•	•			•	•						•	•		•	•		•	•																													
ПРН 21		•	•				•		•								•						•	•		•	•																																
ПРН 23						•	•		•	•			•		•	•								•	•		•	•		•	•																												
ПРН 24	•			•	•		•	•		•		•	•			•	•						•	•		•	•		•	•																													
ПРН 25	•			•	•		•	•	•				•				•						•	•		•	•		•	•																													

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)

4.1. НАЗВА. ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019, 2019/2020.

Семестр. I–III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Богатирьова К.В., доц., канд. філолог. наук, доцент по кафедрі іноземної філології та перекладу; Образ О.Г., доц., канд. філолог. наук, доцент по кафедрі іноземної філології та перекладу; Галаган В.Я., ст. викладач по кафедрі іноземної філології та перекладу; Ювковецька Ю.О., канд. філ. наук, доцент по кафедрі іноземної філології та перекладу; Шкорубська Ю.С., викладач по кафедрі іноземної філології та перекладу.

Результати навчання. Формування у студентів іншомовної комунікативної компетентності, необхідної для ефективного функціонування у навчальному та професійному середовищах.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Вхідний рівень володіння іноземною мовою B₁+

Зміст. Формування базової іншомовної компетентності та розвиток мовленнєвої діяльності в сфері економіки і бізнесу. Тематики для спілкування: Бізнес та комерційні організації. Організація та персонал. Продукт, ринок та ринкові відносини. Фінанси. Облік і аудит. Банки і банківська діяльність. Міжнародний бізнес. Засоби ділового спілкування.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Латигіна А.Г. Basic English of Economics / А.Г. Латигіна – К.: КНТЕУ, 2016. – 456 с.
2. Лисак О.Б. Методичні рекомендації з розвитку навичок усного мовлення / О.Б. Лисак. – К.: КНТЕУ, 2012. – 40 с.
3. Ian MacKenzie. English for Business Studies. Students' book / Ian MacKenzie. – Cambridge University Press, 2011. – 191 p.
4. David Cotton. Market Leader. Upper Intermediate. Business English Course Book. New Edition / David Cotton, David Falvey, Simon Kent. – Pearson Education Limited, 2010. – 176 p.
5. Eismann V. Wirtschaftskommunikation Deutsch / V. Eismann. – Langenscheidt KG, 2008. – 227 с.
6. Jenny Dooly, Virginia Evance. Grammarway 4 / Jenny Dooly, Virginia Evance. – Express Publishing, 2008. – 278 p.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий в кінці кожного семестру.

Мова навчання та викладання. Англійська, німецька, французька, українська.

4.2. НАЗВА. ПРАВОЗНАВСТВО.

Тип. Обов'язкова.

Рік вивчення. 2018/2019.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада: Попіль В.І. канд. юрид. наук, доцент по кафедрі загальноправових дисциплін; Банк Р.О. ст. викладач по кафедрі загальноправових дисциплін.

Результати навчання. Формулювання правової культури, що включає усвідомлення закону як найвищого акту регулювання відносин між громадянами і державою.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання з предмету «Право» повної загальної середньої освіти.

Зміст. Основи теорії держави. Загальне поняття права. Норми права. Джерела права. Система права. Реалізації права. Поняття законності і право порядку. Правопорушення та юридична відповідальність. Поняття цивільного права. Суб'єкти цивільного права. Цивільно-правові угоди (правочини). Представництво в цивільному праві. Зобов'язальне право. Шлюбно-сімейне законодавство. Поняття та виникнення трудових правовідносин. Припинення трудових правовідносин. Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку. Трудова дисципліна, дисциплінарна та матеріальна відповідальність. Правове регулювання трудових спорів. Адміністративний примус та адміністративна відповідальність. Загальне поняття кримінального права та кримінальної відповідальності

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Марчук В.М. Основні поняття та категорії права / В.М. Марчук, Л.В. Ніколаєва. - К. : Істина, 2002.
2. Кунченко-Харченко В. І. Правознавство : навчальний посібник для студ. вищ. навч. закладів / В.І. Кунченко-Харченко, В.Г. Печерський, Ю. Ю. Трубін. - Київ : Кондор, 2011. - 474 с.

3. Основи правознавства України: Навч. посібник / За ред. Ю.І. Крегула – К.: КНТЕУ, 2016.
4. Залипецький М.Т. Правознавство / М.Т. Залипецький, В.Т. Машика. – Ужгород: Т.: Ліра, 2013.
5. Правознавство: підручник / О.В. Дзера (відпов. Ред.), - 10-е вид., перероб. і доп. – К.: Юрінком Інтер, 2008.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій. Лекції (оглядова/ тематична / проблемна/лекція-консультація/лекція конференція), семінарські практичні,(тренінг/презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація) заняття, самостійна робота, консультації.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.3. НАЗВА. ТОВАРОЗНАВСТВО.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Дончевська Р.С., доц., канд. техн. наук, доцент по кафедрі товарознавства, управління безпеністю та якістю.

Результати навчання. Формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок щодо формування асортименту, оцінки якості та безпечності харчових продуктів для забезпечення ефективності їх використання на підприємствах готельного та ресторанного господарства. Студент повинен уміти: аналізувати та формувати асортимент харчових продуктів для підприємств готельного та ресторанного господарства; користуватись нормативною документацією щодо безпечності та якості харчових продуктів, їх упакування, маркування та зберігання; аналізувати споживні властивості, безпечність та якість, маркування харчових продуктів відповідно до вимог чинної нормативної документації; володіти методами та методиками об'єктивної оцінки якості харчових продуктів; вирішувати практичні завдання, пов'язані із забезпеченням умов зберігання і транспортування харчових продуктів для підприємств готельного та ресторанного господарства.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Згідно навчального плану.

Зміст. Об'єкт, предмет та завдання дисципліни «Товарознавство». Поняття про споживну та харчову цінність харчових продуктів. Принципи класифікації та формування асортименту харчових продуктів. Якість, показники якості, рівень якості харчових продуктів. Методи оцінки якості харчових продуктів: органолептичний та вимірювальний методи. Процеси, що протікають у харчових продуктах під час товароруку. Методи зберігання харчових продуктів. Режими зберігання. Способи консервування харчових продуктів. Особливості пакування та маркування харчових продуктів. Особливості виробництва та сертифікації сільськогосподарської органічної продукції. Нормативно-правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів в Україні та світі. Значення окремих груп харчових продуктів у харчуванні людини. Принципи класифікації та формування асортименту, характеристика сучасного асортименту вітчизняного та закордонного виробництва, харчова цінність і споживні властивості, чинники формування безпечності та якості, вимоги до безпечності та якості, дефекти, особливості упакування, маркування, зберігання зерноборошняних товарів, фруктів, овочів, грибів і продуктів їхнього перероблення, смакових товарів, крохмалю та крохмалепродуктів, цукру, замінювачів цукру, меду, кондитерських виробів, харчових жирів, молока і молочних товарів, яєць та яєчних товарів, м'яса та м'ясних товарів, риби та рибних товарів, харчових концентратів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Товарознавство. Терміни та визначення : ДСТУ 3993-2000 – [Чинний від 2001-01-01]. – К. : Держстандарт України, 2000. – 27 с.
2. Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари : підручник / [Ю.Т. Жук, В.А. Жук, Н.К. Кисляк та ін.]. – К. : Укоопосвіта, 2000. – 336 с.
3. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. – К. : Лібра, 2007. – 598 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання:

- лекції (тематичні, проблемні, лекція із заздалегідь запланованими помилками);
- лабораторні заняття (лабораторні дослідження, дискусія, робота у малих групах, вирішення ситуаційних задач, моделювання ситуацій).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування, перевірка підготовленого індивідуального завдання;

– підсумковий контроль – письмовий екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.4. НАЗВА. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Палієнко О.О., ст. наук. співроб., канд. техн. наук, доцент по кафедрі інженерно-технічних дисциплін.

Результати навчання. Знання сучасних проблем і головних завдань безпеки життєдіяльності та вміння визначити коло своїх обов'язків з питань виконання завдань професійної діяльності з урахуванням ризику виникнення небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об'єктах господарювання. Здатність приймати рішення щодо безпеки в межах своїх повноважень. Вміння обґрунтувати та забезпечити виконання комплексу робіт на об'єкті з попередження виникнення надзвичайних ситуацій, локалізації та ліквідації їхніх наслідків. Вміння забезпечити координацію зусиль виробничого колективу в попередженні виникнення надзвичайних ситуацій та ліквідації їх наслідків. Формування вмінь створення безпечних умов праці для збереження здоров'я та працездатності під час трудової діяльності. Знання шкідливих і небезпечних факторів виробничої діяльності та заходів і засобів захисту від їх впливу на працівників. Організація практичної роботи на виробництві з урахуванням вимог, що забезпечують виконання законодавчих положень і вимог нормативної документації, безпеку технологічних процесів, безпеку експлуатації устаткування, пожежну профілактику.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання фундаментальних та прикладних наук з філософії, біології, фізики, хімії, соціології, психології, екології, економіки, менеджменту, правознавства, трудового права.

Зміст. Наукові основи безпеки життєдіяльності. Фізіологічні та психологічні критерії безпеки людини. Середовище життєдіяльності людини. Природні загрози, характер їхніх проявів та вплив на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки. Техногенні небезпеки та їхні наслідки. Типологія аварій на потенційно-небезпечних об'єктах. Соціально-політичні небезпеки, їхні види та особливості. Соціальні та психологічні чинники ризику. Безпека харчових продуктів. Цивільний захист України – основа безпеки у надзвичайних ситуаціях. Оцінка обстановки та захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. Законодавча та нормативна база України про охорону праці.

Організаційні основи та координація робіт з охорони праці. Система управління охороною праці згідно OHSAS 18001,18002 та настановою МОП-СУОП-2001(ILO-OSH 2001). Виробничий травматизм та професійні захворювання. Оцінка ризиків на робочому місці. Аналітична оцінка умов праці на робочому місці. Загальні питання гігієни, фізіології праці та виробничої санітарії. Повітря робочої зони. Параметри мікроклімату на робочих місцях. Освітлення. Вібрація. Шум. Виробничі випромінювання. Організаційно-технічні заходи і засоби безпеки. Аналітична оцінка умов праці. Атестація робочих місць. Електробезпека. Основні поняття та значення пожежної безпеки. Системи попередження пожеж та пожежного захисту.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

1. Желібо Є.П., Зацарний В.В. Безпека життєдіяльності: Підручник. – К.: Каравела, 2012. – 344 с.
2. Запорожець О.І. Безпека життєдіяльності. 2-е видання. Підручник затверджений МОН України. . – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 448 с.
3. Бедрій Я І. Безпека життєдіяльності: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів. – К. : Кондор, 2012. – 286с.
4. Основи охорони праці. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Підручник. – К.: Каравела, 2012. – 384 с.
5. Основи охорони праці: Підручник. 3-е видання, доповнене та перероблене. К.Н. Ткачук, М. О. Халімовський, В. В. Зацарний, Д. В. Зеркалов, Р. В. Сабарно, О. І. Полукаров, В. С. Козяков, Л. О. Мітюк, Ю. О. Полукаров. За ред. К. Н. Ткачука. – К.: Основа, 2011. – 448 с.
6. Зеркалов Д.В. Охорона праці в галузі: Загальні вимоги. Навчальний посібник. – К.: «Основа». 2011. – 551 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

– лекції: оглядові, тематичні, проблемні.

– практичні заняття: презентації, моделювання ситуацій, дискусії.

Методи оцінювання:

– поточний контроль – тести, опитування, перевірка звіту, задач, ситуаційних завдань;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. НАЗВА. ЕКОНОМІЧНА ІНФОРМАТИКА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. І.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Палагута К.О., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі програмної інженерії та інформаційних систем.

Результати навчання. Формування у майбутніх фахівців необхідного рівня інформаційної та комп'ютерної культури, набуття практичних навичок роботи на ПК і використання сучасних інформаційних технологій для розв'язання економічних задач.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Інформатика» рівня повної середньої освіти.

Зміст. Загальні відомості про інформацію, інформаційні системи та обчислювальні машини. Архітектура та програмне забезпечення персонального комп'ютера. Системне програмне забезпечення. Основи побудови комп'ютерних мереж. Текстовий редактор MS Word. Технологія створення, редагування презентацій за допомогою програми MS PowerPoint. Основи роботи у середовищі табличного процесора MS Excel. Створення, редагування та форматування електронних таблиць. Робота з функціями і формулами. Створення, редагування і форматування графіків та діаграм. Засоби обробки електронних таблиць як баз даних. Створення зведених таблиць, пошук рішення, підбір параметра. Технологія створення, редагування та управління таблицями бази даних MS Access. Створення, редагування та використання запитів, звітів та екранних форм у базі даних MS Access. Основи побудови комп'ютерних мереж. Базові комунікаційні технології. Безпека програм і даних.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Завадський І.О. Microsoft Excel у профільному навчанні : [навч. посіб.] / І.О. Завадський, А.П. Забарна. — К. : Вид. група ВНУ, 2011. — 271 с.
2. Мельникова О.П. Економічна інформатика: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / О.П. Мельникова. — Київ : Центр учбової літератури, 2010. — 424с.
3. Рейнольдс Г. Искусство презентаций: идеи для создания и проведения выдающихся презентаций, 2-е издание, исправленное и дополненное, Гарр Рейнольдс. — Вильямс, 2014. — 320 с.
4. Форкун Ю.В. Інформатика: навч. посіб. / Ю.В. Форкун, Н.А. Длугунович. — Львів: Новий Світ, 2012. — 464 с.
5. www.cpp.com.ua - Журнал PC World
6. www.infocity.kiev.ua - електронна бібліотека з комп'ютерної тематики

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції з

використанням мультимедійних засобів, лабораторні заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій, конференції, олімпіади.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.6. НАЗВА. ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019, 2019/2020.

Семестр. I–IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Короп М.Ю., канд. пед. наук, доцент по кафедрі фізичної культури.

Результати навчання. Надання необхідних знань, умінь, компетенцій і навичок використання засобів фізичної культури і спорту для підтримки та зміцнення здоров'я нині й у майбутній трудовій діяльності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Фізична культура».

Зміст. Історія організації фізичної культури. Наукове обґрунтування фізичного виховання та спортивного тренування. Основи професійно-прикладної фізичної підготовки. Основи здорового способу життя студентів. Організація лікарського контролю та самоконтролю в процесі фізичного виховання. Гігієнічні основи фізичної культури та спорту. Гімнастика. Атлетична гімнастика. Баскетбол. Волейбол. Легка атлетика. Плавання. Рукопашний бій. Спеціальне медичне відділення. Настільний теніс. Бадмінтон. Дзюдо. Футбол. Аеробіка. Пауерліфтинг.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Фізичне виховання в КНТЕУ: зб. метод. матер. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2000.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.7. НАЗВА. ЕКОНОМІЧНА ТЕОРІЯ (МАКРО- ТА МІКРОЕКОНОМІКА)

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Волошенюк В.В., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі економічної теорії та конкурентної політики; Поліванов В.Є., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі економічної теорії та конкурентної політики.

Результати навчання. Формування економічної культури мислення та пізнання економічних відносин суспільства, розуміння механізму функціонування національної економіки, навичок мікроекономічного дослідження поведінки та взаємодії окремих суб'єктів ринку; ринкових структур; особливостей функціонування окремих економічних суб'єктів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базовий рівень знань шкільного курсу "Основи економіки".

Зміст. Економічна система суспільства. Відносини власності. Форми організації суспільного виробництва та їх еволюція. Ринкова економіка: суть, структура та інфраструктура. Теорія поведінки споживача. Підприємство в умовах ринкового господарювання. Попит та пропозиція. Теорія еластичності. Теорія граничних продуктів та мікроекономічна модель фірми. Витрати, їх природа та структура. Ринок досконалої конкуренції. Монополія. Монополістична конкуренція. Олігополія. Показники концентрації. Похідний попит. Ринок факторів виробництва. Ринок капіталу та ринок землі. Ринок праці. Держава в мікроекономічній теорії: зовнішні ефекти та громадські блага. Сутність процесу суспільного відтворення. Відтворення національного продукту і національного багатства. Вимірювання результатів макроекономічної діяльності. Сукупний попит та сукупна пропозиція. Коливання сукупного попиту в моделях мультиплікатора. Національний ринок та його рівновага. Моделі макроекономічної рівноваги. Рівновага на ринку грошей. Інфляція та антиінфляційна політика. Зайнятість і безробіття. Державний борг і його вплив на національну економіку. Макроекономічна політика та економічне зростання у відкритій економіці. Макроекономічна рівновага та циклічність суспільного виробництва. Державне регулювання в умовах ринкової економіки. Закономірності розвитку світового господарства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

1. Економічна теорія: підручник / В.Д. Лагутін, Ю.М. Уманців, Т.А. Щербакова та ін.; за заг. ред. В.Д. Лагутіна. - Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. - 608 с.
2. Кулішов В.В. Мікроекономіка. Навч. посібник / В.В. Кулішов. - - Львів: Вид-во «Магнолія 2006», 2018. - 485 с.

3. Кулішов В.В. Мікроекономіка: теорія і практика. Навч. посібник / В.В. Кулішов. - Львів: Вид-во «Магнолія 2006», 2017. - 332 с.
4. Лисенко С.М., Ляшок Я.О. Основи економічної теорії. Практикум. Навчальний посібник. / Лисенко С.М., Ляшок Я.О. – Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2017. – 268 с.
5. Соколов М. Економічна теорія: підручник / Микола Соколов, Микола Горлач, Володимир Гущенко, Микола Кримов, Марія Жиленкова. - Київ: «Центр навчальної літератури», 2017. - 532 с.
6. Тюхтенко Н.А., Синякова К.М. Макроекономіка: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів. 2-ге вид., допов. та перероб. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. - 352 с.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.8. НАЗВА. ГОТЕЛЬНА СПРАВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019, 2019/2020.

Семестр. II–III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гопкало Л.М., канд. екон. наук, доцент по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування теоретичних знань і компетенцій щодо ведення господарської діяльності у готельних підприємствах.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базова зі спеціальності.

Зміст. Генеза готельної справи. Міжнародні, європейські, національні підходи до класифікації та типізації засобів розміщення. Класифікація та типізація готельних підприємств України. Функціональна організація готельних підприємств. Організація номерного фонду готельних підприємств. Організація адміністративної та нежитлової груп приміщень готельних підприємств. Клінінгові технології у забезпеченні санітарно-гігієнічних та екологічних вимог території готельних підприємств, вестибульної групи приміщень, житлової, нежитлової та адміністративної груп приміщень. Системи бронювання готельних послуг. Мобільні додатки та інформаційні технології в організації обслуговування споживачів готельних послуг. Логістичні процеси готельних підприємств. Організація роботи обслуговуючих функціональних підрозділів готельних підприємств. Організація екстер'єру та інтер'єру готельних підприємств. Культура

обслуговування споживачів готельних послуг у форматі дотримання стандартів якості. Гарантування безпеки перебування споживачів у готельних підприємствах. Організація праці персоналу готельного підприємства. Особистісні та фахові компетентності персоналу залежно від функціональних зон готельних підприємств.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
2. Клапчук В.М. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. – 408 с.
3. Клапчук В.М. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.Й. Білоус. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. – 190 с.
4. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432 с.
5. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: Електронний підручник. / Бойко М.Г., Гопкало Л.М. / –К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 501 с.
6. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1 Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

- курсова робота з дисципліни «Готельна справа»;
- поточний контроль – опитування, колоквиуми, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.9. НАЗВА. РЕСТОРАННА СПРАВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. III–IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., доц., д-р техн. наук, професор по кафедрі технології і організації ресторанного господарства; Карпенко П.О., проф., д-р техн. наук, професор по кафедрі технології і організації ресторанного господарства; Васильєва О.О., доц., канд. техн. наук, доцент по кафедрі технології і організації ресторанного господарства; Медведєва А.О., доц., канд. техн. наук, доцент по кафедрі технології і організації ресторанного господарства.

Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток компетенцій: засвоєння знань сучасного стану і перспектив розвитку технологій харчових продуктів; оволодіння методами моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства; вміння здійснювати інжиніринг та реінжиніринг меню, карти вин, напоїв; опанування теоретичних та практичних навиків та вмінь їх реалізовувати при організації та проведенні різних видів бенкетів, дипломатичних прийомів та наданні послуг різним сегментам споживачів із кейтерінгу, фудінгу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Товарознавство», «Готельна справа».

Зміст. Мережа закладів ресторанного господарства. Новітні формати сучасних закладів ресторанного господарства. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Правила подавання страв і напоїв. Організація обслуговування бенкетів і дипломатичних прийомів. Організація кейтерінгового обслуговування споживачів, організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при підприємствах готельного бізнесу. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

Основні поняття та визначення технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. Технологія продукції з молока, кисломолочних продуктів, яєць та яєчних продуктів. Технологія продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Технологія продукції із птиці, кролика, пернатої дичини. Технологія кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Технологія холодних страв, холодних і гарячих закусок. Технологія супів. Технологія солодких страв і десертної продукції. Технологія напоїв. Характеристика різних видів тіста, оздоблювальних напівфабрикатів, їх технологічне призначення. Технології готової борошняної кондитерської продукції.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. НоРеСа: Том2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.

2. Мюллер Кристоф, Серво Себастьян. Кращі ресторани Поля Бокюза / Мюллер Крістоф, Серво Себастьян: пер. с англ. – Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. – 350 с.
3. Кадріна Айсфтуліна, О.В. Назаров. Енциклопедія ресторатора: / Д. Чайлд, – Олма Медіа Груп : 2016. – 297 с.
4. Джурик Н.Р. Технологія продукції ресторанного господарства. Навчальний посібник / Н.Р. Джурик – Львів: ТзОВ Ліга-Прес, 2013. – 358 с.
5. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Х. : Світ книги, 2014. – 537 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

Методи оцінювання:

- курсова робота з дисципліни «Ресторанна справа»;
- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, конспектів, презентацій, задач, ситуаційних завдань;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.10. НАЗВА. ІСТОРІЯ УКРАЇНИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Разіцький В.Й., доц., канд. іст. наук., доцент по кафедрі філософських та соціальних наук.

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання дисципліни “Історія України” рівня повної загальної середньої освіти

Зміст. Давня історія України. Київська Русь. Теорії походження Київської Русі. Чинники формування Давньоруської держави. Українські землі у XIV – першій половині XVII ст. Формування шляхетського стану. Козацька доба в історії українського народу. Основні теорії виникнення козацтва. Українські землі в геополітичних інтересах Речі Посполитої, Росії, Кримського ханства та Османської імперії. Руїнація автономних структур Гетьманщини і

Запорізької Січі. Українські землі під владою Російської та Австро-Угорської імперій. Розвиток капіталізму в промисловості й сільському господарстві, його економічні й соціальні наслідки. Українська революція 1917-1921 рр. Боротьба більшовиків за встановлення радянської влади в Україні. Війна радянської Росії проти УНР. Україна в період становлення тоталітарного режиму. Політичні репресії: національне підґрунтя, складові та механізм реалізації. Україна у Другій світовій війні та першому повоєнному десятиріччі. Українські землі в геополітичних інтересах інших держав напередодні Другої світової війни. Міжнародне становище України. Політика «холодної війни». Україна в 1960-1980-х рр. Становлення та розвиток незалежної України. Реорганізація системи органів державної влади та управління. Процеси дерадянізації та люстрації влади в незалежній Україні.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Бадах Ю.Г. Історія України / Навч. посіб. Ю.Г. Бадах, П.П. Притуляк, Л.В. Губицький, І.О. Кизименко, Н.М. Литвин. – К.: КНТЕУ. 2010. – 547 с.
2. Бадах Ю.Г. Історія України: Практикум. Навч. посіб. / Ю.Г. Бадах. – К.: КНТЕУ. 2011. – 407 с.
3. Історія української культури: навчальний посібник / Є.В. Перегуда, В.Ф. Панібудьласка, А.В. Тороп, В.П. Макогон, П.О. Дьомкін та ін. – К.: КНУБА, 2011. – 152 с.
4. Історія України: підручник для студ. неістор. спец. ВНЗ / [О.М. Бут, М. І. Бушин, Ю. І. Вовк та ін.]; за заг. ред. М. І. Бушина, О.І. Гуржія – Черкаси: ЧДТУ, 2016. – 644 с.
5. Україна у Великій війні 1939-1945: науково-популярне видання. – К.: Емма, 2014. – 264 с.
6. Чухліб Т. Секрети українського полівасалітету. Хмельницький-Дорошенко-Мазепа / Т. Чухліб. – К.: Видавничий дім «Києво-Могилянська академія», 2011. – 327 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання.

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.11. НАЗВА. КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кизименко І.О., доц., канд. іст. наук, доцент по кафедрі філософських та соціальних наук.

Результати навчання. Формування системи знань про національну історико-культурну спадщину України, про основні досягнення вітчизняної культури, засвоєння загальнолюдських та національних культурних цінностей, збагачення духовного світу, формування моральних і естетичних потреб та здатності зберігати і охороняти культурну спадщину України.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Необхідні знання української історії та світової культури.

Зміст. Витоки української культури. Культура Київської Русі (IX – XIV ст.). Високе середньовіччя у розвитку української культури (XIV – перша пол. XVII ст.). Розвиток романського стилю, Готики та Ренесансу в українській культурі. Українська культура доби бароко (друга пол. XVII – XVIII ст.). Культурні процеси доби становлення української модерної нації (XIX ст.). Романтична та реалістична традиції та їх особливості в українській культурі. Модерні культурні явища (1890-1921 рр.). Український авангард. Культуротворчі процеси в Україні (1922-1991 рр.). Культурні трансформації в незалежній Україні.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Історія української культури : навч. посіб. / В. М. Шейко, В. Я. Білоцерківський. – К.: Знання, 2013. – 271 с.
2. Історія української культури : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Ю. І. Кулагін, Ю. Г. Бадах, Н. А. Латигіна та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 628 с.
3. Режко В.А. Історія світової та української культури : підручник для вищ. закл. освіти / В. А. Режко, В. А. Кушнерук, І.В. Чорний, В. А. Греченко. – К. : Літера, 2010. – 480 с.
4. Герман Л. Искусство украинских шестидесятников / Л. Герман, О. Балашова. – К.: Основи, 2015. – 384 с.
5. Історія української літератури: в 12 т. Т.1.-Т.4. – К.: Наукова думка, 2014.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції з використанням мультимедійних засобів, семінарські заняття з використанням новітніх інтерактивних засобів, презентації, круглі столи, конкурси, творчі вечори, олімпіади.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.12. НАЗВА. НАЦІОНАЛЬНІ ІНТЕРЕСИ У СВІТОВІЙ ГЕОПОЛІТИЦІ ТА ГЕОЕКОНОМІЦІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Губицький Л.В., доц., канд. іст. наук., доцент по кафедрі філософських та соціальних наук.

Результати навчання. Формування розуміння національних інтересів держав у різних регіонах світу в умовах глобалізації й регіоналізму; механізмів реалізації геополітичних та гео економічних інтересів; основних термінів, які вживаються при аналізі геополітичних та гео економічних інтересів у світовій політиці.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Історія України», «Політологія», «Філософія».

Зміст. Предмет, об'єкт та завдання навчальної дисципліни. Методологічна основа навчальної дисципліни. Основні наукові геополітичні категорії і поняття. Геополітичне положення країни: сутність, властивості, значення. Історіографія до навчальної дисципліни. Концептуальні засади формування геополітичних інтересів держав. Геополітичні та гео економічні інтереси у відносинах держав Європейського Союзу, в зовнішній політиці Російської Федерації, України, у відносинах держав Південного Кавказу, держав Центральної Азії, в зовнішній політиці держав Східної, Південно-Східної та Південної Азії, близькосхідних держав, держав Латинської Америки, США і Канади, Африки, Австралії та Нової Зеландії.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Геополітика: енциклопедія / Є. М. Суліма та ін. – К. : Знання України, 2013. – 919 с.
2. Гольцов А. Г. Геополітика та політична географія. Підручник. / А. Г. Гольцов. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 416 с.
3. Дністрянський М. С. Геополітика: Навчальний посібник / М. С. Дністрянський. – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2011. – 436 с.
4. Дорошко М. С. Геополітичне середовище та геополітична орієнтація країн СНД. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 204 с.
5. Історія України: словник-довідник для студентів вищих навчальних закладів/ М. В. Яцюк, Л. М. Жванко, О. Л. Рябченко,

Г. Г. Фесенко; за ред. М. В. Яцюка; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва.
– Х.: ХНАМГ, 2010. – 247 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції з використанням мультимедійних засобів, семінарські заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій, круглі столи, конкурси, олімпіади.

Методи оцінювання:

- поточний поточний контроль – тестування, письмові контрольні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.13. НАЗВА. УКРАЇНСЬКА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ).

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Шашенко С.Ю., доц., канд. пед. наук, доцент по кафедрі сучасних європейських мов.

Результати навчання. Підвищення загального мовного рівня студентів, поліпшення знань орфографії та пунктуації, ознайомлення з особливостями ділового та наукового стилів мовлення, набуття компетенцій щодо їх практичного застосування у різних сферах діяльності фахівців.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання української мови рівня повної загальної середньої освіти.

Зміст. Становлення української літературної мови як мови державної. Сильове розмаїття сучасної української літературної мови як вияв її високого рівня розвитку. Лексичні норми сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні. Орфографічні норми сучасної української літературної мови. Морфологічні норми сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні. Синтаксичні й пунктуаційні норми сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні. Сучасне усне професійне мовлення.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Пентилюк М.І. Ділове спілкування та культура мовлення : навч. посіб. / М.І. Пентилюк, І.І. Маруніч, І.В. Гайдаєнко. – Київ : Центр навч. літ., 2011. – 224 с.
2. Плотницька І.М. Ділова українська мова: навч. посіб. / І.М. Плотницька. – Київ : Центр навч. літ., 2008. – 256 с.
3. Шевчук С.В. Українське ділове мовлення навч. посіб. / С.В. Шевчук, 2008.

4. Українське ділове мовлення: Навчальний посібник для студентів економічних спеціальностей / Марія Брус. – третє доповнене видання. – Івано-Франківськ: Тіповіт, 2014. – 306 с.

5. Діденко А. Н. Сучасне діловодство : Посібник / А. Н. Діденко. – 6-те вид., перероб. і допов. – К. : Либідь, 2010. – 480 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття, самостійна робота.

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, контрольні роботи;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.14. НАЗВА. СТАТИСТИКА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Рязанцева В.В., доц., канд. ф.-м. наук, доцент по кафедрі статистики та економетрії, Іванченко Н.О., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі статистики та економетрії.

Результати навчання. Формування теоретичних знань та практичних навичок статистичної оцінки економічних явищ і процесів суспільного життя, оволодіння методами статистичного аналізу. Формування вмінь: проводити статистичні дослідження, обчислювати узагальнюючі показники, будувати статистичні таблиці, графіки, виявляти закономірності та тенденції розвитку досліджуваних явищ.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Вища та прикладна математика».

Зміст. Методологічні засади статистики. Організація статистики в Україні. Статистичні спостереження. Зведення та групування статистичних даних. Узагальнюючі статистичні показники та загальні принципи їх застосування. Ряди розподілу та їх аналіз. Аналіз тенденцій розвитку. Індексний метод аналізу. Вибіркові спостереження. Статистичні методи вимірювання взаємозв'язків.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Горкавий В. К. Статистика : навч. посіб. – вид. 2-ге, перероб. і доп. – Київ : Алерта, 2012. – 608 с.

2. Єріна А.М. Статистика: підручник. / А.М. Єріна, З.О. Пальян. – К.: КНЕУ, 2010.- 351 с.

3. Моторин Р.М., Чехотовський Е.В. Статистика для економістів: навч. посібник / Р.М. Моторин, Е.В. Чехотовський. – К.: Знання, 2011. – 429 с.
4. Мартиненко М.А. Теорія ймовірностей і математична статистика: Підручник / М.А.Мартиненко, О.М.Нещадим, В.М.Сафонов – К.:ЦП «КОМПРИНТ», 2013. – 278 с.
5. Винятинська Л.В. Статистика: навч.-метод. посіб./ Л.В.Черничук, Л.В. Винятинська. – Чернівці: БДФЕУ, 2013. – 104 с.
6. Попов І.І. Статистика. Практикум / І.І. Попов – К. : КНТЕУ, 2015.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, виконання індивідуальної розрахункової роботи, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.15. НАЗВА. ГОСПОДАРСЬКЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Микитенко Л.А., доц., канд. юрид. наук, доцент по кафедрі міжнародного приватного, комерційного та цивільного права.

Результати навчання. Студенти повинні *знати*: застосовувати чинне господарське законодавство, визначати цілі, завдання, принципи, інструментарії господарського права, складати проекти господарських договорів, вирішувати господарські спори, складати висновки і надавати пропозиції щодо правомірності накладання цивільної та господарської відповідальності, взаємодіяти з державними органами, що здійснюють нагляд за дотриманням господарського законодавства.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Трудове право», «Господарське право».

Зміст. Поняття, структура та джерела господарського права. Поняття та види підприємницької діяльності. Суб'єкти господарської діяльності. Легітимація підприємницької діяльності. Припинення юридичних осіб та підприємницької діяльності громадян. Правовий режим майна суб'єктів підприємницької діяльності. Загальні поло-

ження договірною права. Договори про передачу майна у власність. Договори про передачу майна в користування. Договори про виконання робіт. Договори про надання послуг. Зобов'язання про сумісну діяльність. Договори про створення юридичної особи. Право промислової власності. Антимонопольне регулювання підприємницької діяльності. Захист від недобросовісної конкуренції. Правові основи захисту прав споживачів в Україні. Правові основи оподаткування підприємств та фінансового контролю. Правове регулювання зовнішньоекономічної діяльності підприємств. Захист прав та законних інтересів суб'єктів підприємницької діяльності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Подцерковний О.П. Господарське право : підручник / О.П. Подцерковний, О.О.Квасніцька, А.В. Смітюх та ін. ; за заг. ред. О.П. Подцерковного. – Харків : ОДІССЕЙ-2012.
2. Науково-практичний коментар Господарського кодексу України: 3-е вид., перероб. і допов. / за заг. ред. Г.Л. Знаменського, В.С. Щербини ; кол. авт.: О.А. Беяневич, О.М. Вінник, В.С. Щербина та ін. – Київ : Юрінком Інтер, 2012.
3. Несинова С.В. Навч. посіб. / С.В. Несинова, В.С. Воронко, Т.С. Чебикіна ; за заг. ред. С.В. Несинової. – Київ : Центр навч. літ., 2012.
4. Щербина В.С. Господарське право : підручник / В.С. Щербини. – 6-те вид., перероб. і доповн. – Київ : Юрінком Інтер, 2013.
5. Сущук-Слюсаренко З.І. Господарське право : навч. посіб. / З.І. Сущук-Слюсаренко. – Київ : КНТЕУ, 2013.
6. Щербина В.С. Господарське право : Підручник. – Київ : Юрінком Інтер, 2013.

Заплановані навчальні заходи та методи навчання.

– лекції (оглядова);
– семінарські заняття (презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ моделювання ситуацій/ інше).

Методи оцінювання:

– поточний контроль – тестування, усне/ письмове опитування, комплексна контрольна робота тощо;
– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.16. НАЗВА. ТРУДОВЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Андріїв В.В., доц., канд. юрид. наук, доцент по кафедрі адміністративного, фінансового та інформаційного права.

Результати навчання. Вивчення дисципліни передбачає підготовку, в результаті якої студенти повинні знати: застосовувати чинне трудове законодавство, визначати цілі, завдання, принципи, інструментарії трудового права, складати проекти трудових договорів, колективних договорів, вирішувати колективні та індивідуальні трудові спори, складати висновки і надавати пропозиції щодо правомірності накладання матеріальної та дисциплінарної відповідальності, взаємодіяти з державними органами, що здійснюють нагляд за дотриманням законодавства про працю.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Цивільне право», «Адміністративне право і процес».

Зміст. Предмет, метод та система трудового права. Основні принципи трудового права. Джерела трудового права. Суб'єкти трудового права. Колективний договір. Трудовий договір. Робочий час та час відпочинку. Заробітна плата. Гарантії та компенсації. Дисципліна праці. Матеріальна відповідальність сторін трудових правовідносин. Охорона праці. Трудові спори. Нагляд і контроль за дотриманням законодавства про працю.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Трудове право України : підруч. / За заг. ред. М.І. Іншина, В.Л. Костюка. - К. : Юрінком Інтер, 2017. - 600 с.
2. Трудове право України: підручник / За заг. ред. М.І. Іншина, В.Л. Костюка, В.П. Мельника. Вид. 2-ге, перероб. і доп. - Київ: центр учбової літератури 2016. – 472 с.
3. Грибан В.Г. Охорона праці : навч. посіб. / В.Г. Грибан, О.В. Негодченко. - 2-ге вид. - К. : ЦУЛ, 2017. - 280 с.
4. Бойко М.Д. Трудове право України : навч. посіб. / М. Д. Бойко. - 3-тє вид., перероб. та доп. - К. : ЦУЛ, 2017. - 392 с.
5. Андріїв В. М. Міжнародне трудове право : навч. посіб. / В. М. Андріїв. - К. : Дакор, 2017. - 574 с.
6. Прилипко С.М. Трудове право : посіб. для підготовки до держ. іспиту / С.М. Прилипко, О.М. Ярошенко. - 3-тє вид., перероб.і доп. - Х. : Право, 2017. - 194 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання:

- лекції (оглядові / тематичні);
- семінарські / практичні заняття.

Методи оцінювання:

– поточний контроль – тестування, усне / письмове опитування, комплексна контрольна робота тощо;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.17. НАЗВА. ДРУГА ІНОЗЕМНА МОВА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020, 2020/2021.

Семестр. IV–V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Образ О.Г., доц., канд. філолог. наук, доцент по кафедрі іноземної філології та перекладу; Галаган В.Я., ст. викладач по кафедрі іноземної філології та перекладу; Клименко Т.І., ст. викладач по кафедрі іноземної філології та перекладу; Строкань Н.О., ст. викладач по кафедрі іноземної філології та перекладу.

Результати навчання. Формування навичок іншомовного міжкультурного спілкування в типових комунікативних сферах та ситуаціях, релевантних для студентського контингенту. Оволодіння лінгвокраїнознавчими, соціокультурними і соціально-психологічними навичками, знаннями та вміннями, які забезпечать здатність та готовність особистості до міжкультурного діалогу

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Нульовий рівень підготовки.

Зміст.

Рівень А1. Знайомство, відомості про особу. Час доби, дні тижня, місяці. Сім'я і родинні стосунки. Вільний час. Професії. Розпорядок дня. Продукти харчування, їжа. Квартира. Місто, орієнтування в місті, визначні місця і пам'ятки. Здоров'я і хвороби. Транспорт. Погода і пори року. Одяг. Свята і подарунки.

Рівень А2. Сучасні засоби комунікації. Проблеми і їх рішення. Зовнішній вигляд і одяг, мода. Офіс і офісна техніка. Тварини, рослини, ландшафти. Клімат. Школа, університет, система освіти. Стосунки між людьми. Відвідання установ та виконання формальностей. Подорожі, готелі. Культурні заходи й інтереси. Техніка. Спорт в житті людини, види спорту.

Рівень В1. Видатні особистості, зміни в житті особистості. Кіномистецтво, фільми. Реклама, покупки, шопінг, скарги. Інформація, статистика, графіки, діаграми. Батьківщина, природа, ландшафти, подорожі. Модні тренди. Стосунки. Мова тіла. Комп'ютер у сучасному світі, технічні винаходи. Законність, кримінал, покарання. Мистецтво і культура. Сфера обслуговування,

банк і клієнт. Політичні системи. Транспорт. У пошуках роботи, резюме, співбесіда. Освіта і професії.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Образ О.Г. Польська мова для економістів / О.Г. Образ. – К. : КНТЕУ, 2009.
2. Росіо Присто Присто, Монсеррат Алонсо Куэнка. Embarque 1. – Edición Edelsa. Grupo Didascalía.S.A, 2011.
3. Krenn W., Puchta H. Motive. Deutsch als Fremdsprache / W. Krenn, H. Puchta. – Huber Verlag, 2016.
4. F.Castro, F.Marín, R.Morales. Nuevo ven. Nivel 1,2,3. Español para extranjeros. – Edición Edelsa. Grupo Didascalía.S.A., 2008.
5. Lipinska E. Podręcznik do nauki języka polskiego dla średnio zaawansowanych / E.Lipinska. – K : Universitas, 2009.
6. Iwona Stempek. Polski. Krok po kroku poziom A2/B1. Zeszyt ćwiczeń / Iwona Stempek, Anna Stelmach. – Kraków: Polish-courses, 2014. – 82 str.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття, самостійна робота. Традиційні та інноваційні методи і технології навчання.

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська, німецька, французька, іспанська, польська.

4.18. НАЗВА. ФІЛОСОФІЯ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Боровська Л.О., доц., канд. філософ. наук, доцент по кафедрі філософських та соціальних наук.

Результати навчання. Формування філософської культури мислення та пізнання навколишнього світу та самого себе, навичок застосування філософської методології.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання та навички з психології, історії України, історії української культури.

Зміст. Філософія як універсальний тип знань. Онтологія. Філософське розуміння світу. Філософська антропологія. Філософія людини. Філософія свідомості. Гносеологія. Філософія пізнання. Діалектика – всезагальна теорія розвитку. Філософія суспільства. Філософія

економіки. Філософія моралі. Філософія релігії. Філософія культури. Філософія цивілізації.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Киричок О.Б. Філософія: підручник для студентів вищих навчальних закладів / О.Б. Киричок. – Полтава : РВВ ПДАА, 2010.– 381 с.
2. Кулагін Ю. І. Логіка : навч. посіб. / Ю. І. Кулагін, І. В. Войціцька – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 94 с.
3. Сидоренко О. Філософія: Підручник / О. Сидоренко, С. Корлюк, М. Філяпіп та ін.; за ред. О. Сидоренка. – К. : Знання, 2010. – 414 с.
4. Шкепу М.О. Філософія. Навчальний посібник. – К.: КНТЕУ, 2010. – 347 с
5. Шкепу М.А. Архитектура общественного времени. Монография. – К., 2011. – 351 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання.

- поточний контроль (опитування, колоквиуми, тестування);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.19. НАЗВА. КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Медведєва А.О., доц., канд. техн. наук, доцент по кафедрі технології і організації ресторанного господарства, Марцин Т.О., доц., канд. техн. наук, доцент по кафедрі технології і організації ресторанного господарства.

Результати навчання. Дисципліна сприяє опануванню студентами знань, теоретичних та практичних навичок кондитерського та пекарського мистецтва: ознайомлення о особливостями, місцевістю, традиціями виготовлення шоколадної сировини та правилами поєднання з іншими інгредієнтами; вивчення технік роботи з шоколадом з метою виготовлення цукерок та декоративних елементів; робота з цукровою мастикою, декорування тортів та виготовлення елементів декору з мастики, вивчення та виготовлення складних конструкцій для декорування тортів; удосконалення навичок пекарської майстерності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Ресторанна справа», «Готельна справа».

Зміст. Кондитерський теруар. Шоколадне мистецтво. Арт-мистецтво: карамельні фігури, квіти з мастики. Кондитерський дизайн. Декорування тортів. Пекарська майстерність.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – Суми : Університетська книга, 2009. – 464с.

2. Керли Уїльям. Couture Chocolate /Уильям Керли. – К: Арт-Родник, 2013. – 200 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-дискусії); практичні заняття (тренінги, презентації, кейс-стаді, моделювання ситуацій).

Методи оцінювання:

– поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, рефератів, конспектів, презентацій;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.20. НАЗВА. ЕНОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доцент по кафедрі технології і організації ресторанного господарства, Ткаченко Л.В., доц., канд. техн. наук, доцент по кафедрі технології і організації ресторанного господарства.

Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню необхідного рівня знань, набуття та розвитку компетенцій з: організації роботи сомельє та його функціональних обов'язків; основних методів та форм роботи сомельє; загальної характеристики вин та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства; організаційних робіт з формування асортименту вина та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства; еволюції виноробства; характеристики основних виноробних регіонів в країнах Європи, Америки, Азії, Австралії, Африки та найбільш відомих вин провідних країн-

виробників; правил дегустаційної оцінки напоїв; основних принципів еногастрономії (поєднання вин і страв), розвитку винного та еногастрономічного туризму в різних країнах світу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Товарознавство», «Ресторанна справа».

Зміст. Організація роботи сомельє: кваліфікаційна характеристика, посуд та інвентар у роботі сомельє. Основні методи та форми роботи сомельє. Матеріально-технічне оснащення і організація роботи сомельє. Принципи формування асортименту вина та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства. Правила складання та оформлення винної карти. Еволюція виноробства. Міжнародні та регіональні сорти винограду. Норми і правила ринку вина та інших спиртних напоїв Європейського Союзу. Основи винної термінології. Виробництво і зберігання вина. Найвідоміші виробники вин в Україні. Вина Європи. Вина Америки, Азії, Африки, Австралії, Нової Зеландії. Правила дегустації вин та інших спиртних напоїв. Види дегустації вин. Основна термінологія для органолептичної оцінки вин. Мистецтво поєднання вина та страв. Основні принципи еногастрономії. Винний туризм, еногастрономічний туризм.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Архипов В.В. Организация работы сомелье : учеб. пособие для студ. высш. учеб. завед. / В.В. Архипов, В.Г. Крюковская. – Киев : Центр навч. літ., 2009. – 304 с.
2. Благополучная Н.П. Сам себе сомелье: Справочное пос.: Краткий курс о вине и не только/ Н.П. Благополучная. – К.: КВИЦ, 2007. – 328 с.
3. Хью Джонсон, Дженсин Робинсон. Атлас мира. ВИНО. – Изд-во ВВРГ, 2008. – 399 с.
4. Зінченко В.І. Органолептичний аналіз вин : навч. посіб. / В.І. Зінченко. – Київ : Виноград. вино, 2009. – 202 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-дискусії); практичні заняття (тренінги, презентації, кейс-стаді, моделювання ситуацій).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, конспектів, презентацій;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.21. НАЗВА. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Тарасенко І.І., доц., канд. техн. наук, доцент по кафедрі інженерно-технічних дисциплін; Криворучко М.Ю., канд. техн. наук, ст. викладач по кафедрі інженерно-технічних дисциплін.

Результати навчання. Ознайомлення з основами будівельної справи. Формування необхідних знань та навичок щодо видів, призначення, сфери використання та експлуатації різних видів інженерного та технологічного обладнання у готельному та ресторанному господарстві.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Готельна справа», «Ресторанна справа».

Зміст. Класифікація, характеристика, конструктивні елементи та експлуатація громадських будівель. Склад інженерних систем у готельному. Системи опалення, їх характеристика та обладнання. Системи вентиляції і кондиціонування повітря. Системи водопостачання і каналізації. Системи енергозабезпечення, зв'язку, охоронної та проти-пожежної сигналізації. Вертикальний транспорт будівель. Обладнання для послуг оздоровчого комплексу, пралень та хімчисток. Обладнання для послуг з організації дозвілля, конференц- та бізнес-центрів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник /С.И. Байлик [для студ. высш. учеб. заведен.]. – 2-е изд. перераб. и доп. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.
2. Кравченко В.С. Инженерное оборудование зданий / В.С. Кравченко, Л.А. Саблій, В.І. Давидчук та ін. – Київ : Професіонал, 2008. – 480 с.
3. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013.
4. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : навч. посіб. / С.Л. Шаповал. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.22. НАЗВА. ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юхименко В.В., проф., д-р екон. наук, професор по кафедрі міжнародних економічних відносин.

Результати навчання. Формування цілісної уяви про процеси у сфері ЗЕД; оволодіння культурою сучасного економічного мислення; оволодіння методологічними підходами щодо аналізу та оцінки ефективності зовнішньоекономічної діяльності; формування у студентів умінь і навичок використання набутих знань у практиці здійснення зовнішньоекономічної діяльності; засвоєння механізму здійснення зовнішньоекономічної діяльності; уміння застосовувати емпіричні та статистичні дані, інформаційні бази даних для аналізу стану світового економічного середовища з метою вибору стратегії виходу підприємства на зовнішні ринки; оволодіння методиками проведення аналізу щодо вибору найоптимальніших для підприємств умов співпраці з іноземним контрагентом; формування комплексного підходу до розуміння механізму проходження товарів і транспортних засобів через митний кордон У країни; формування практичних навичок складання тексту зовнішньоекономічного контракту згідно з діючою нормативно-правовою базою.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія».

Зміст. Зовнішньоекономічна діяльність та її роль у розвитку національної економіки. Система регулювання ЗЕД в Україні. Митно-тарифне регулювання ЗЕД. Загальнодержавні податки у сфері ЗЕД. Нетарифне регулювання ЗЕД. Валютне регулювання ЗЕД в Україні. Міжнародні розрахунки і банківське обслуговування зовнішньоекономічної діяльності. Форми виходу підприємств на зовнішні ринки. Ціноутворення у ЗЕД підприємства. Структура і зміст зовнішньоекономічних контрактів. Торговельно-посередницька діяльність на зовнішньому ринку. Зустрічна торгівля у зовнішньоекономічній діяльності. Економічний аналіз ЗЕД

підприємств. Ризики у ЗЕД та їх страхування. Транспортне обслуговування ЗЕД. Зовнішньоекономічна діяльність підприємств на території вільних економічних зон.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гребельник О.П. Основи зовнішньоекономічної діяльності : підручник / О.П. Гребельник. – 4-те вид. переробл. та доповн. – К. : Центр навч. л-ри, 2013. – 452 с.
2. Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 824 с.
3. Тюріна Н.М. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства : навч. посіб. / Н.М. Тюріна, Н.С. Карвацка. – К. : Центр навч. л-ри, 2013. – 408 с.
4. Хрупович С.Є. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: навчальний посібник для студентів усіх форм навчання напряму підготовки 6.030504 «Економіка підприємства», спеціальності: 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» / Світлана Хрупович. – Тернопіль, 2017.- 137 с
5. Чернишова Л.О. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: практикум: навч. посібник / Л.О. Чернишова, В.О. Козуб, Л.Л. Носач. – Х.: Видавництво «Форт», 2017. – 238 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, семінарські заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, колоквіуми, тестування;
- підсумковий контроль –екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.23. НАЗВА. ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИЗМУ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. V-VI.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Михайліченко Г.І., доц., д-р екон. наук, професор по кафедрі туризму і рекреації, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

Результати навчання. Здобуття та формування теоретичних, професійних знань і практичних навичок щодо організації та здійснення туристичної діяльності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з географії.

Зміст. Туризм як сфера господарської діяльності. Термінологічний апарат туризмознавства. Функції туризму, умови та фактори його розвитку. Поняття туристичної послуги, її соціально-економічна характеристика. Туристичний продукт та його складові. Класифікації в туризмі. Історичні передумови виникнення та розвитку туризму. Етапи розвитку туризму у світі. Історія розвитку туризму в Україні. Туристична політика на сучасному етапі. Міжнародне регулювання туристичної діяльності. Міжнародні і регіональні туристичні організації. Міжнародні інструменти впливу на розвиток туризму. Форми здійснення туристичної діяльності. Умови та принципи створення і функціонування туристичних підприємств в Україні. Сутність та особливості здійснення туроператорської та турагентської діяльності. Поняття туроперейтингу та основні види діяльності туроператорів. Основні форми реалізації туристичного продукту. Формування збутової мережі туроператорів. Набуття компетенції щодо формування теоретичних, професійних знань і практичних навичок щодо умов та принципів формування програми туристичних подорожей; нарощування географії подорожей туристичним посередником; технології та організації туристичних подорожей; організації транспортних перевезень та турів; методологічних засад програмного обслуговування; правил виконання туристичних формальностей, забезпечення безпеки туристичних подорожей, виконання претензійної роботи та ін.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика: навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 424 с.
2. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). – 3-є вид.-ня, перероб. та доп. – К.: «Альтпрес», 2005. – 436 с.
3. Любіцева О.О. Туризмознавство: вступ до фаху: підручник / О.О. Любіцева, В.К.Бабарицька. – К.: Видавничо-поліграфічний центр «Київський університет», 2008 р. – 335 с.
4. Організація туристичних подорожей: навч. посіб. / Г.І. Михайліченко, А.Ю. Єременко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 392 с.
5. Організація туризму: Підручник / Писаревський, І.М., Погасій С.О., Поколюдна М.М. – Х.: ХНАМГ, 2008. – 541 с.
6. Устименко Л.М. Основи туризмознавства: навчальний посібник/ Л. М. Устименко. - 2-ге вид., перероб. і доп. - К.: Альтерпрес, 2011. - 345 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, презентації;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.24. НАЗВА. ПОЛІТОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Терлецька І.В, доц., канд. істор. наук, доцент по кафедрі філософських та соціальних наук.

Результати навчання. Формування цілісної, логічної, послідовної системи знань про політику як суспільне явище і соціальний феномен.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Історія України», «Філософія», «Соціологія», «Історія сучасного світу», «Історія держави і права».

Зміст. Політика та наука про політику. Основні етапи розвитку політичної думки. Політична влада як інструмент політики. Ресурси і види влади. Сутність, специфічні ознаки та особливості політичної влади. Політична еліта і політичне лідерство. Політична система суспільства. Політичний режим як механізм функціонування політичної системи суспільства. Держава як політичний інститут. Політичні партії, громадсько-політичні об'єднання та рухи. Політична культура та політичні ідеології. Політичні процеси. Політичні конфлікти: сутність, типологія, функції та шляхи їх розв'язання. Вибори і стадії виборчого процесу. Світовий політичний процес і міжнародна політика. Україна у системі міжнародних політичних відносин та її місце у сучасному геополітичному просторі.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Політологія: підручник / В. Г. Антоненко, В. Д. Бабкін, О. В. Бабкіна, та ін. ; за ред. О. В. Бабкіної, В. П. Горбатенка. – 3-тє вид., переробл., допов. – К. : Академія, 2015. – 567 с.
2. Бебик В. М. Політологія. Наука і навчальна дисципліна: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / В. М. Бебик. – Київ : Каравела, 2012. – 495 с.
3. Політологія: Підручник для студентів юридичних спеціальностей вищих навч. закладів / Л. М. Герасіна, В. С. Журавський,

- В. Я. Зимогляд, Н. П. Осипова. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К. : Ін Юре, 2015. – 519 с.
4. Політологія : Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів / І. Г. Дробінка, Т. М. Кришталь, Ю. В. Підгорецький. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 290 с.
 5. Піча В. М. Політологія: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. освіти / В. М. Піча, Н. М. Хома ; за ред. В. М. Пічі. – 5 те вид., випр. і допов. – Львів : Магнолія, 2014. – 303 с.
 6. Рудич Ф. М. Політологія : Підручник для студентів вищих навч. закладів / Ф. М. Рудич. – К. : Либідь, 2015. – 478 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, семінарські заняття з використанням інноваційних технологій.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (комп'ютерне тестування, опитування, письмові контрольні роботи);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська

4.25. НАЗВА. ПСИХОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Шевченко В.Є., доц., канд. психол. наук, доцент по кафедрі психології; Старик В.А., доц., канд. психол. наук, доцент по кафедрі психології.

Результати навчання. У результаті вивчення дисципліни студент має *знати*: актуальність, головні проблеми та завдання психології на сучасному етапі; основні закономірності функціонування та властивості психічних пізнавальних процесів, станів, утворень емоційно-вольової сфери та індивідуальних властивостей особистості; психологічні особливості спілкування, міжособистісних взаємин у сім'ї, стосунків у колективі.

уміти: аналізувати індивідуально-психологічні особливості членів організацій; враховувати основні психічні, соціально-психологічні та психофізіологічні прояви особистості в професійній та повсякденній взаємодії; здійснювати аналіз особливостей і умов професійної діяльності та враховувати їх вплив на функціональний стан і працездатність фахівця; формувати психологічні умови психічного і фізичного здоров'я; усвідомлювати та регулювати свою психічну сферу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання з основ біології рівня повної загальної середньої освіти.

Зміст. Основні поняття та категорії психологічної науки і практики. Когнітивна сфера особистості – нижчі психічні пізнавальні процеси. Психічні утворення, властивості та емоційно - вольова сфера особистості. Особистість в соціальній сфері. Психологія особистості та соціально-психологічні феномени особистості в групі. Психологія професійної діяльності. Психологічні умови сімейного благополуччя та психічного і фізичного здоров'я

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Корольчук М.С., Крайнюк В.М., Марченко В.М. Основи психології: опорні конспекти, схеми, методики. – К.: Ніка-Центр, 2015. – 320 с.
2. Корольчук М.С., Криворучко П.П. Історія психологія. – К. : Ніка-Центр, 2012. – 247 с.
3. Скуловатова О.В. Політична психологія. – К. : Київ. Нац. торг-екон. ун-т, 2013. 280 с.
4. Психологія праці в звичайних та екстремальних умовах: навч. посіб. / М. С. Корольчук, В. М. Корольчук, С.М. Миронець, Г.М. Ржевський та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 652 с.
5. Практична психологія. Навчальний посібник для студентів ВНЗ / Корольчук М.С., Корольчук В.М., Ржевський Г.М., Миронець С.М., Осьодло В.І., Зазимко О.В. – К. : Київ.нац.торг.ун-т, 2015.
6. Гуцуляк Н.М., Матейчук Н.Г., Психологія: навчальний посібник / уклад. Н.М. Гуцуляк, Н.Г. Матейчук. – Чернівці : Технодрук, 2014. – 300 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, кейсів.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування з використанням комп'ютерної техніки, письмові контрольні роботи, захист міні-проектів;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.26. НАЗВА. СОЦІОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ліпін М.В., доц., канд. філос. наук, доцент по кафедрі філософських та соціальних наук.

Результати навчання. Формування компетенцій щодо розуміння сутності соціального життя та соціальної структури суспільства, а також навичок аналізу соціальних явищ і процесів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Релігієзнавство».

Зміст. Сутність і теорія соціологічної науки. Методологічні основи соціології. Суспільство як соціальна система, його соціальна структура, соціологічний аналіз. Соціальна стратифікація, її динаміка. Особистість у системі соціальних зв'язків. Соціальні інститути та процеси. Базисні компоненти соціального життя. Соціологія економічного життя, соціологія молоді, соціологія сім'ї, соціологія праці. Соціологія особистості. Соціальна діяльність та поведінка особи. Методологія та техніка соціологічних досліджень.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Лукашевич М.П., Туленков М.В. Соціологія: Базовий курс. Підручник. – К.: Каравела, 2011, - 458 с.
2. Сірий Є.В. Соціологія: загальна теорія, історія розвитку, спеціальні та галузеві теорії : навч. посіб. / Є.В. Сірий. – К.: Атіка, 2009, - 492с.
3. Танчин І.З. Соціологія: Навч. посіб – 3-тє вид., перероб. ідоп. – К.: Знання, 2008. – 351 с.
4. Кузьменко Т.М. Соціологія: Навчальний посібник / Кузьменко Т.М. – К.: ЦУЛ, 2010. – 320 с.
5. Черниш Н.Й. Соціологія: Підручник за рейтинго-модульною системою навчання / 5 – те вид., перероб. і доп. / Н.Й. Черниш. – К.: Знання, 2009. – 486 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, письмові контрольні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.27. НАЗВА. ІНОЗЕМНА МОВА СПЕЦІАЛЬНОСТІ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. VI.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Богатирьова К.В., доц., канд. філолог. наук, доцент по кафедрі іноземної філології та перекладу; Образ О.Г., доц., канд. філолог. наук, доцент по кафедрі іноземної філології та перекладу; Галаган В.Я., ст. викладач по кафедрі іноземної філології та перекладу; Ювковецька Ю.О., канд. філ. наук, доцент по кафедрі іноземної філології та перекладу; Шкорубська Ю.Є., викладач по кафедрі іноземної філології та перекладу.

Результати навчання. Формування іншомовної комунікативної компетентності необхідної для ефективного спілкування у навчальному та професійному середовищах.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)».

Зміст. Формування мовленнєвої, мовної, лінгвосоціокультурної та прагматичної компетентностей необхідних для успішної професійно орієнтованої комунікації іноземною мовою.

Оволодіння термінологією сфери готельно-ресторанної справи в межах наступних тем:

Сучасна індустрія гостинності та харчування. Сучасні подорожі (типи, тенденції, харчування під час подорожей). Типи готелів. Класифікація готелів. Організація готелю та його персонал. Індустрія харчування, типи обслуговування у закладах харчування та харчування у готелях. Меню, його роль та принципи планування. Ресторани, їх діяльність та персонал.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Галаган В. Я. Deutsch für Tourismus und Hotellerie / В. Я. Галаган – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 419 с.
2. Галаган В. Я. Deutsch in der Gastronomie / В. Я. Галаган. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 332 с.
3. Семідоцька В.А. English of Hotel and Restaurant Management / В.А. Семідоцька – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 113 с.
4. Хистова Л.М., Кравченко В.О. English in the Tourism Industry / Л.М. Хистова, В.О. Кравченко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 321 с.
5. Karine Almelda. Réstauration. Cuisine et service en sale / Karine Almelda, Christian Cino, Frédéric Garivet. – Foucher, 2015. – 272 p.
6. Sophie Corbeau, Chantal Dubois, Jean-Luc Penfornis. Tourisme. com / Sophie Corbeau, Chantal Dubois, Jean-Luc Penfornis. – Cle international, 2004. – 128 p.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання.

Методи оцінювання.

Контроль знань:

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

Мова навчання та викладання. Французька, німецька, англійська.

4.28. НАЗВА. ІНЖИНІРИНГ БУДІВЕЛЬ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. VI.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Палієнко О.О., ст. наук. співроб., канд. техн. наук, доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін; Мазур Л.М., канд. архітектури, доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін.

Результати навчання. Ознайомлення з основами будівельної справи. Формування необхідних знань та навичок щодо видів, призначення, сфери використання та експлуатації різних видів інженерного та технологічного обладнання у готельному та ресторанному господарстві.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Готельна справа», «Ресторанна справа».

Зміст. Класифікація, характеристика, конструктивні елементи та експлуатація громадських будівель. Склад інженерних систем у готельному. Системи опалення, їх характеристика та обладнання. Системи вентиляції і кондиціонування повітря. Системи водопостачання і каналізації. Забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним обладнанням. Комплектація обладнанням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства. Обладнання для послуг оздоровчого комплексу, пралень та хімчисток. Обладнання для послуг з організації дозвілля, конференц-та бізнес-центрів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Сучасні композиційні будівельно-оздоблювальні матеріали : модифіковані сухі будівельні суміші та водно-дисперсійні полімерні склади: підручник / П.В. Захарченко; Е.М. Долгий; Ю.О. Галаган; О.М. Гавриш; Д.В. Гулін; О.Ю. Старченко - К.: КНУБА, 2015. - 680 с.
2. Проектування курортів: навч. посіб. / за ред.: А.А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2014. - 446 с.

3. Шаповал С.Л. Громадське будівництво / Навчальний посібник – К.: КНТЕУ, 2011. - 359 с.
4. Шаповал С.Л., Плешкань Н.М. Громадське будівництво. Практикум / Навчальний посібник. – К.: КНТЕУ, 2012.-263 с.
5. HoReCa. том.1. Готелі. Навч. посіб. у 3т. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін.]; за ред.: А.А. Мазаракі - К.: КНТЕУ, 2016. - 348 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач;
- підсумковий контроль – письмовий екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.29. НАЗВА. МАРКЕТИНГ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. VI.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Полтавська О.В., канд. екон. наук, доцент по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування знань з теорії і практики маркетингу та набуття компетенцій й навичок самостійної роботи щодо забезпечення задоволення потреб споживачів на рівні підприємства готельного господарства.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Психологія».

Зміст. Сутність та особливості маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі. Маркетингове середовище суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Ринок гостинності як об'єкт маркетингу. Поведінка споживачів готельних і ресторанних послуг як об'єкт маркетингу. Базові засади сегментації ринку готельних і ресторанних послуг. Методичні засади маркетингових досліджень сфери гостинності. Прикладні напрями маркетингових досліджень у готельному та ресторанному бізнесі. Маркетинг санаторно-курортних закладів. Маркетинг суб'єктів ресторанного бізнесу. Маркетинг підприємств суміжних секторів ринку. Технології е-маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Роль маркетингу у стратегічному плануванні суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Планування, організація та контроль маркетингової діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Дослідницький тренінг: маркетинг інновацій і інновації в

маркетингу : навч.-метод. посіб. / В.Я. Заруба, Д.В. Райко, О.О. Антоненко та ін.; за ред. В.Я. Заруби, Д.В. Райко. – Харків : Щедра садиба плюс, 2015. – 104 с.

2. Кулешова Н.В. Маркетингова стратегія туристичного підприємства: моделі формування та оцінювання: монографія / Н.В. Кулешова, О.Ю. Полякова. – Харків : ХНЕУ, 2015. – 219 с.

3. Маркетингова діяльність підприємств: сучасний зміст: монографія / за ред. Н.В. Карпенко. – Київ : Центр учбової літератури, 2016. – 252 с.

4. Мельниченко С.В. Маркетингова політика в готельному бізнесі : монографія / С.В. Мельниченко, А.В. Магалецький. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 343 с.

5. Ортинська В.В. Маркетингові дослідження: підручник / В.В. Ортинська, О.М. Мельникович. – 2-ге вид., допов. – Київ : КНТЕУ, 2015. – 435 с.

6. Тимошенко З.І. Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу / З.І. Тимошенко, Г.Б. Мунін, В.П. Дишлевий. – Київ : Вид-во Європ. ун-ту, 2007. – 246 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, семінарські, практичні з використанням активних методів навчання.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.30. НАЗВА. ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII–VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бовш Л.А., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування компетенцій, сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань в галузі аналізу і планування фінансово-господарської діяльності готелів та ресторанів, опанування необхідними практичними навичками економічного обґрунтування управлінських рішень, методів розрахунку важливих показників господарської діяльності з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища функціонування підприємств.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Ресторанна справа», «Готельна справа».

Зміст. Економічні основи функціонування готелів і ресторанів в системі ринкових відносин. Ресурсний потенціал підприємств готельного та ресторанного господарства та економічні передумови його використання. Матеріальні ресурси готелів і ресторанів. Трудові ресурси підприємств готельного та ресторанного господарства, ефективність їх використання. Фінансові ресурси, капітал та активи готелів і ресторанів. Управління обсягом реалізації послуг підприємств готельного та ресторанного господарства. Управління прибутком та рентабельністю готелів і ресторанів. Система оподаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Формування цін на готельні послуги та продукцію ресторанного господарства. Планування фінансів на підприємствах готельного та ресторанного господарства, оцінка їх фінансового стану.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. / І.М.Бойчик. – К.: Кондор-Видавництво, 2016. – 378 с.
2. Круш П.В. Економіка підприємства : навч. посіб. / П.В. Круш, В.І. Подвігіна, Б.М. Сердюк ; за заг. ред. П. В. Круша, В.І. Подвігіної, Б.М. Сердюка. – Київ : Ельга-Н, КНТ, 2007. – 780 с.
3. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2016. – 347 с.
4. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 344 с.
5. Яркіна Н.М. Економіка підприємства: Навч. пос. / Н.М.Яркіна – Вид. 2-ге перероб. і доп. – К.: Вид-во «Ліра-К», 2017. – 596 с.
6. Economics and Management of the Food Industry. Jeffrey H. Dorfman, 2014. – 318p.
7. Tourism Economics and Policy. Larry Dwyer, Peter Forsyth, 2010. – 342 p.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні, семінарські заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.31. НАЗВА. МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу; Ткачук Т.М., канд. екон. наук, асистент по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу;.

Результати навчання. Формування сучасного системного економічного мислення в галузі менеджменту організації з урахуванням галузевої специфіки та особливостей управлінської праці, підготовка менеджера, який буде спроможним забезпечити високий рівень ефективності системи управління та конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Маркетинг».

Зміст. Генеза та сутність менеджменту. Менеджмент як система наукових знань. Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції менеджменту. Процес управління. Прийняття управлінських рішень. Методи управління. Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Суб'єкт готельного і ресторанного бізнесу як відкрита динамічна система. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Форми управління готельним і ресторанним бізнесом. Управління персоналом у системі менеджменту суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Організування діяльності та функції служб персоналу суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Зміст і завдання операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі. Зміст і завдання адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі. Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Проектування організаційної структури управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мальська, М.П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М.П. Мальська, І.В. Пандяк; Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 470 с.
2. Левченко М.М. Менеджмент у ресторанному господарстві : навч. посіб. / М.М. Левченко – Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – 256 с.
3. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами : учеб. пособие / Н.И. Кабушкин. – Минск : БГЭУ, 2016. – 416 с.

4. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Вид. 3 / Л.І. Нечаюк- К.: Центр навчальної літератури, 2016. - 342 с.
5. Основи менеджменту: підр. для студентів вищих навч. закладів /кол. авторів за ред. А.А. Мазаракі. – Харків: Фоліо, 2014. – 846 с.
6. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти: навчальний посібник // за ред. Г. Мунін. - К. : Кондор, 2011. - 442 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, колоквіуми, тестування, захист індивідуальних творчих завдань;
- підсумковий контроль – письмовий екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.32. НАЗВА. МОДЕЛЮВАННЯ ФІНАНСОВО-ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII-VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Сагалакова Н.О., доц., д-р екон. наук, професор по кафедрі туризму та рекреації, (стажування - Європейський університет інформатики і економіки (м. Варшава, Польща); Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу; Хлопак С.В., канд. екон. наук, доцент по кафедрі туризму та рекреації; Сененко І.А., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу; Бовш Л.А., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу; Даниленко М.І., канд. екон. наук, ст. викладач по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу (стажування – Бакинська туристична професійна школа, Республіка Азербайджан); Ткачук Т.М., канд. екон. наук, асистент по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування знань і компетенцій щодо прогнозування розвитку фінансово-господарської діяльності підприємства.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Економіка готелів та ресторанів», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг», «Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі».

Зміст. Сутність та значення моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства. Виявлення факторів фінансово-господарської діяльності підприємства за допомогою факторного аналізу. Особливості моделювання фінансово-господарської діяльності підприємств за допомогою кореляційно-регресійного аналізу. Методика розробки економіко-математичної множинної регресійної моделі. Побудова моделі-індикатора зв'язку фінансово-господарських результатів діяльності підприємства та показників, що впливають на них. Технологія побудови економіко-математичної прогнозної моделі у вигляді тренду. Побудова трендової моделі для визначення рангу системи факторів фінансово-господарської сфери діяльності серед інших. Оцінка та аналіз конкурентоспроможного потенціалу підприємства за допомогою моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Вітлінський В.В. Особливості, принципи математичного моделювання: економічна онлайн бібліотека / В.В. Вітлінський [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ecolib.com.ua/article.php?book=17&article=1520>.
2. Математичні методи і моделі в управлінні економічними процесами: монографія /Л.М. Малярець, Є. Ю. Місюра, В.В. Койбічук та ін. – Харків: ХНЕУ ім. С.Кузнеця, 2016. – 420 с.
3. Моделювання економічної динаміки : навч. посіб. для студ. / Г.В. Лаврінський, О.С. Пшенишнюк, С.В. Устенко, О.Д. Шарапов. – Київ : АТИКА, 2012. – 276 с.
4. Сергеева Л.Н. Нелинейная экономика: модели и методы / науч. ред. Ю.Г. Лысенко; Запорож. государств. ун-т. – Запорожье : Полиграф, 2012. – 217 с.
5. Федонін О.С. Потенціал підприємства: формування та оцінка : навч. посіб. / О.С. Федонін, І.М. Репіна, О.І. Олексик. – Київ : КНЕУ, 2013. – 316 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль –екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.33. НАЗВА. ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Сененко І.А., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу; Даниленко М.І., канд. екон. наук, ст. викладач по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – Бакинська туристична професійна школа, Республіка Азербайджан).

Результати навчання. Формування знань і компетенцій щодо користування сучасними інформаційними засобами.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Готельна справа», «Ресторанна справа».

Зміст. Суть та види інформаційних систем і технологій в сегменті HoReCa. Базові складові програмних продуктів автоматизації суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Автоматизація робочого місця персоналу суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Програмні продукти автоматизації системи управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Автоматизація виробничого обліку, складського обліку і управління закупками, управління собівартістю, фінансової підсистеми, системи управління персоналом суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Застосування інформаційних технологій при реалізації маркетингової функції суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Особливості здійснення PR в Інтернеті суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Використання інформаційних систем і технологій в управлінні лояльністю споживачів готельних і ресторанних послуг. Інформаційні системи бронювання і резервування послуг у готельному і ресторанному бізнесі. Глобальні розподільчі інформаційні системи.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Войнаренко М.П. Інформаційні системи і технології в управлінні організацією: навч. посіб. для студентів ВНЗ / М.П. Войнаренко, О.М. Кузьміна, Т.В. Янчук. - Вінниця : Едельвейс і К, 2015. - 496 с.
2. Гаврилов В. П. Інформаційні системи і технології в туризмі: навч. посіб. / В. П. Гаврилов. - Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. - 168 с.
3. Киш Л.М. Інформаційні системи і технології управління організацією: навч. посіб. / Киш Л.М., Клочко О.В., Потапова Н.А.; Вінниц. нац. аграр. ун-т. - Вінниця : Вінницька газета, 2015. - 317 с.
4. Войнаренко М.П. Інформаційні системи і технології в управлінні організацією: навч. посіб. / М.П. Войнаренко, О.М. Кузьміна, Т.В. Янчук. - Вінниця : Едельвейс і К, 2015. - 496 с.

5. Лисецький Ю.М. Інформаційні системи і технології в менеджменті: монографія / Ю. М. Лисецький; Нац. акад. наук України, Ін-т проблем мат. машин і систем. - Київ : Логос, 2014. - 417 с.
6. Карімов Г.І. Інформаційні системи і технології в управлінні організаціями: монографія / Г.І. Карімов, І.К. Карімов; Дніпродзерж. держ. техн. ун-т. - Дніпродзержинськ : ДДТУ, 2014. - 142 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні, лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.34. НАЗВА. ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ В ТУРИЗМІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Хлопяк С.В., канд. екон. наук, доцент по кафедрі туризму та рекреації.

Результати навчання. Формування знань і компетентностей щодо впровадження та застосування сучасних інформаційних технологій в діяльності туристичних підприємств.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна інформатика», «Організація туризму».

Зміст. Характеристика сучасних інформаційних систем і технологій у туристичному бізнесі. Організація управління інформаційними ресурсами туристичного підприємства. Інформаційно-технічне забезпечення туристичного офісу. Автоматизовані системи управління підприємствами в сфері туризму. Використання інтернет-технологій в туризмі. Глобальні (GDS) та альтернативні (ADS) системи бронювання туристичних послуг. Інтернет-сайти туристичних підприємств. Електронний бізнес у туризмі. Мультимедійні та мобільні технології в сфері туризму. Геоінформаційні системи (ГІС) в туризмі.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мельниченко С.В. Інформаційні технології у туристичній індустрії: підручник / С.В. Мельниченко, Н.І. Ведмідь. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 279 с.
2. Скопень М.М. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / М.М. Скопень, М.К. Сукач, О.П. Будя, О.І. Артеменко, Л.А. Хрущ / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача. – К.: Видавництво Ліра-К, 2016. – 768 с.
3. Гаврилов В.П. Інформаційні системи і технології в туризмі: навчальний посібник для студентів напряму підготовки 6.140103 «Туризм» / В. П. Гаврилов. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. – 168 с.
4. Гуцол А. Інноваційні технології в туризмі: Навчальний посібник / А. Гуцол. – Северодонецьк : ПП «Поліграф-Сервіс», 2015. – 343 с.
5. Купач Т.Г. Інформаційні технології та системи в туризмі: Навчально-методичний комплекс (для студентів ВНЗ). – К.: КНУ імені Т.Г. Шевченка, 2015. – 95 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні заняття з використанням спеціальних інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (опитування, комп'ютерне тестування);
- підсумковий контроль – письмовий екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.35. НАЗВА. БЕЗПЕКА ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ ТА МЕРЕЖ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Пашорін В.І., доц., канд. техн. наук, професор по кафедрі програмної інженерії та інформаційних систем.

Результати навчання. Формування теоретичних знань та практичних навичок необхідних для ефективного використання інформаційних технологій в інформаційних системах і мережах а також запобігання розголошенню, витоку і неправомірному оволодінню інформацією, протиправним діям щодо знищення, модифікації, копіювання і блокування інформації.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Безпека життя», «Економічна інформатика».

Зміст. Актуальність інформаційної безпеки. Інформаційна безпека в умовах функціонування глобальних мереж. Цілі і завдання інформаційної безпеки. Види можливих порушень в роботі інформаційної системи. Несанкціонований доступ до системи або мережі. Загрози інформації. Порушники інформаційної безпеки. Канали витоку інформації та перехоплення даних. Модель безпеки: структура і компоненти. Засоби забезпечення безпеки інформаційних систем і мереж. Правове забезпечення інформаційної безпеки. Структура законодавства по захисту інформації. Міжнародні стандарти інформаційної безпеки. Державний стандарт України із захисту інформації. Політика безпеки. Програма безпеки. Критерії оцінювання захищеності інформаційної системи. Інженерно-технічний рівень інформаційної безпеки. Апаратні засоби захисту. Програмні засоби захисту. Ідентифікація і аутентифікація. Управління доступом. Реєстрація подій і аудит. Основні терміни та поняття криптографії. Сучасні криптосистеми та їх особливості. Основні типи алгоритмів шифрування. Електронний цифровий підпис. Управління ключами та сертифікація ключів. Стеганографічні методи захисту інформації. Поняття і класифікація комп'ютерних вірусів. Визначення видів захисту від вірусів. Антивірусні програми. Корпоративні антивіруси. Правила використання стороннього програмного забезпечення. Спам і засоби боротьби з ним. Правила безпечної роботи в мережах. Управління засобами мережевої безпеки. Види, функції та особливості роботи міжмережевих екранів. Правила користування електронною поштою. Безпека безпроводових мереж. Віртуальні безпроводові мережі.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси /засоби.

1. Зубок М.І. Інформаційна безпека : Навч.посібник для студентів вищих навч.закладів / М.І. Зубок. – К. : КНТЕУ, 2009. – 132 с.
2. Кавун С.В. Інформаційна безпека: підручник Харків : ХНЕУ, 2013.
3. Кузнецов О.О. Захист інформації в інформаційних системах. Харків: ХНЕУ, 2011.
4. Кавун С.В., Носов В.В., Манжай О.В.Інформаційна безпека: навч. посіб. Ч.1 Харків: ХНЕУ, 2008.
5. Гончарова Л.Л. Основи захисту інформації в телекомунікаційних та комп'ютерних мережах. /Л.Л. Гончарова, А.Д. Возненко, О.І. Стасюк, Ю.О. Коваль – К., 2013. – 435 с.
6. Кавун С.В. Інформаційна безпека: підручник / С.В. Кавун. – Харків : ХНЕУ, 2009. – 368 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, лабораторні заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, контрольні задачі;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.36. НАЗВА. ДИЗАЙН.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мазур Л.М., канд. аук з архітектури, доцент по кафедрі інженерно-технічних дисциплін.

Результати навчання. Виховання у здобувачів вищої освіти базових дизайнерських компетентностей – досвіду сприйняття, осмислення і критичного засвоєння дизайнерської інформації з періодичних і спеціальних видань, формування теоретичних знань та практичних навичок з проектування і оформлення зовнішнього та внутрішнього простору готельних і ресторанних комплексів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Ресторанна справа», «Готельна справа».

Зміст. Дизайн як форма проектної творчості. Основи композиції. Ергономіка. Загальні відомості. Світло і колір у дизайні. Стель у дизайні і архітектурі. Дизайн візуальної інформації. Основи ландшафтнього дизайну. Дизайн у готельному і ресторанному господарстві.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Даниленко В.Я. Дизайн України у світовому контексті художньо-проектної культури / В. Даниленко. – Х. : ХДАДМ ; Колорит, 2005. – 243 с.
2. Олійник О.П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В.Г. Основи дизайну інтер'єру: навч. Посіб. / – К. : НАУ, 2011. – 228 с.
3. Brown T. Change by Design : How Design Thinking Trans-forms Organizations and Inspires Innovation / T. Brown, B. Katz. – New York : Harper Business, 2009. – 272 p.
4. Hassenzahl M. Experience Design: Technology for All the Right Reasons/ M. Hassenzahl. – San Rafael, Cali-fornia : Morgan & Claypool, 2010. – 100 p.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, лабораторні заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, контрольні задачі;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.37. НАЗВА. ЕЛЕКТРОННА ТОРГІВЛЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Баннікова С.О., доц., канд. фіз.-мат. наук, доцент по кафедрі кібернетики та системного аналізу.

Результати навчання. Формування знань та практичних навичок щодо методів та засобів розвитку, організації та виконання торговельних операцій та угод електронними засобами.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна інформатика».

Зміст. Предмет електронної комерції та її зв'язок з іншими економічними та комп'ютерними дисциплінами. Основні бізнес-моделі електронної комерції та сучасні інформаційні технології та системи для їх реалізації. Системи електронного документообігу. Проблеми безпеки та захисту електронних трансакцій.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Плєскач В.Л. Електронна комерція . Підручник/ В.Л. Плєскач, Т.Г. Затонацька. – Київ: Знання, 2007. – 535 с.
2. Шалева О.І. Електронна комерція. Навч. посіб. / О.І. Шалева. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 216 с.
3. Царьов Р.Ю. Електронна комерція: навчальний посібник з підготовки бакалаврів / Р.Ю. Царьов. – Одеса: ОНАЗ ім. О.С. Попова, 2010. – 112 с.
4. Юдін О.М. Системи електронної комерції: створення, просування і розвиток: монографія / О.М. Юдін, М.В. Макарова, Р.М. Лавренюк. – Полтава: РВВ ПУЕТ, 2011. – 201 с.

Заплановані навчальні заходи та методи навчання:

- лекції (тематичні, мультимедійні з електронним тестуванням);
- практичні заняття (робота на кафедральному сервері).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – перевірка індивідуальних завдань та тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.38. НАЗВА. ІНЖЕНЕРНА ТА КОМП'ЮТЕРНА ГРАФІКА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Григоренко О.М., доц., канд. техн. наук, доцент по кафедрі інженерно-технічних дисциплін.

Результати навчання. Формування знань, умінь і навичок розробки технічної документації, необхідної для представлення технічних рішень за допомогою креслення в автоматизованих САД системах та правил їх оформлення згідно міжнародної системи стандартів ЄСПД (Єдиної системи програмної документації); застосування правил виконання схем алгоритмів, програм, даних і систем, набуття практичних навичок щодо оформлення програмної документації; застосування пакету AutoCAD при виконанні схем алгоритмів програм, даних і систем.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна інформатика».

Зміст. Проекційне креслення. Креслення примітивів та об'єктів. Складальне креслення. Порядок, правила розробки і оформлення креслень в САД системах та принципи їх роботи. Засоби та інструменти САД систем (AutoCAD, ArchiCAD). Принципи розробки і прийоми створення елементів комп'ютерної графіки. Прикладне використання засобів інженерної та комп'ютерної графіки при будівництві об'єктів цивільного призначення.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Михайленко В.Є. Інженерна графіка : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / В.Є. Михайленко, В.В. Ванін, С.М. Ковальов. – К.: Каравела, 2010. – 360 с.
2. Сидоренко В.М. Інженерна та комп'ютерна графіка : навч. посіб. / В.М. Сидоренко. – К. : КНЕУ, 2007. – 329 с.
3. Ванін В.В. Інженерна графіка : підруч. для студ. вищ. закл. освіти / В.В. Ванін, В.В. Перевертун, Т.М. Надкернична, Г.Г. Власюк. — К.: Видавнича група ВНУ, 2006. — 400 с.
4. Шмиг Р.А. Інженерна комп'ютерна графіка : навч. посіб. / Р.А. Шмиг, В.М. Боярчук, І. М. Добрянський, В.М. Барабаш ; за заг. ред. Р.А. Шмига. – Львів : Український бестселер, 2012. – 600 с.
5. Климнюк В.Є. Інженерна і комп'ютерна графіка : навчальний посібник / В.Є. Климнюк. – Х. : Вид. ХНЕУ, 2013. – 92 с.

Заплановані навчальні заходи та методи навчання:

- лекції (тематичні, мультимедійні з електронним тестуванням);
- практичні заняття (робота на кафедральному сервері).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – перевірка індивідуальних завдань та тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.39. НАЗВА. ІНТЕРНЕТ-ТЕХНОЛОГІЇ В БІЗНЕСІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Шклярський С.М., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі кібернетики та системного аналізу.

Результати навчання. В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати: фундаментальні основи створення та функціонування комп'ютерних мереж та концепції побудови глобальної мережі Інтернет; структуру розподіленого адресного простору Інтернет та алгоритми доступу її інформаційних ресурсів; принципи, що покладені в основу семирівневої моделі міжмережевої взаємодії МОС; класифікацію, призначення та основні алгоритми реалізації протоколів мережевого, транспортного та прикладного рівнів; сервіси прикладного рівня, які призначені для вирішення функціональних задач інформаційних систем підприємств та організацій.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна інформатика», «Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі».

Зміст. Фундаментальні основи та принципи побудови Інтернет. Апаратні та програмні засоби підтримки бізнесу в Інтернет. Протоколи та інтерфейси міжмережевої взаємодії. Система адресації Інтернет та ідентифікація бізнес-ресурсів. Клієнт-серверна модель взаємодії мережевих компонент. Пошукові системи Інтернет та методи пошукової оптимізації.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Брайан Клифтон. Google Analytics для профессионалов / Брайан Клифтон - Вильямс, 2013.- 608 с.
2. Шклярський С. М. Прикладний інтернет для економістів : навч. посіб. – Київ : КНТЕУ, 2009. – 121 с.

3. Thomas Erl, Ricardo Puttini. Cloud Computing: Concepts, Technology & Architecture. / Erl Thomas – Prentice Hall, 2014. – 473 p.
4. Todd Kelsey Introduction to Google Analytics: A Guide for Absolute Beginners / Kelsey Todd, Казн Градива – APress, 2017. – 139 с.
5. Joseph B. Miller. Internet Technologies and Information Service. / Miller Joseph – Libraries Unlimited, 2014. – 479 p.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні заняття, самостійна робота.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тести;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова викладання та викладання. Українська.

4.40. НАЗВА. WEB-ДИЗАЙН І WEB-ПРОГРАМУВАННЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мороз І.О., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі кібернетики та системного аналізу.

Результати навчання. Формування необхідного рівня теоретичних знань та набуття практичних навичок з питань проектування, розробки та використання сучасних Web-додатків.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна інформатика».

Зміст. Основні поняття та визначення Web-дизайну, архітектурні шаблони Web-додатків та шаблони їх проектування, огляд технологій, що використовуються для реалізації клієнтської та серверної частин Web-додатків, переваги та недоліки окремих архітектур, основи мови програмування HTML, мови розмітки XML, мови JavaScript для написання сценаріїв, що виконуються на стороні клієнта і сервера, мови серверних сценаріїв, основи інформаційної безпеки Web-додатків, ознайомлення з сучасними інструментальними засобами створення Web-додатків, характеристика Web-серверів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Шклярський С.М. Прикладний інтернет для економістів : навч. посіб. / С.М. Шклярський. – Київ : КНТЕУ, 2009. – 121 с.
2. Холл М., Браун Л. Программирование для Web / М. Холл, Л. Браун. – Киев : Изд. дом «Вильямс», 2013.

3. Пасічник О.В. Пасічник В.В. Веб-дизайн: підручник для ВНЗ. - К.: Компютинг, 2012. – 520 с.
4. Вінічук І. М. Інтернет-технології та ресурси : навч. посібник К.: НАКККіМ, 2014.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні заняття, самостійна робота.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тести;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова викладання та викладання. Українська.

4.41. НАЗВА. УПРАВЛІННЯ ДИСТРИБУЦІЄЮ ПОСЛУГ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Босовська М.В., доц., д-р екон. наук, доц., професор по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина); Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування знань і компетенцій щодо організації та управління системою дистрибуції послуг готелів і ресторанів; оцінювання перспективності основних та альтернативних каналів дистрибуції послуг; особливостей роботи з персоналом у системі дистрибуції послуг суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Психологія», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг».

Зміст. Зміст дистрибуції як економічної діяльності та її роль у збутовій діяльності готелів і ресторанів. Теоретичні засади, структура та завдання управління дистрибуцією послуг. Поняття системи дистрибуції, концепція організації системи дистрибуції. Канали дистрибуції послуг готелів та ресторанів. Характеристика основних каналів дистрибуції послуг готелів: система Інтернет-бронювання готелів (Booking.com), Інтернет-турагенції (online travel agencies – OTAs), глобальні системи розподілу (global distribution systems – GDS), Expedia, Google та TripAdvisor. Альтернативні канали

дистрибуції послуг готелів: онлайн-майданчики бронювання, оренди та розміщення Airbnb (AirBed&Breakfas), HomeAway, Amazon, Facebook і Ryanair. Стимулювання дистриб'юторів послуг готелів і ресторанів різних типів. Комунікація у системі трейд-маркетингових активностей. Аналітика дистрибуції та планування продажів: територія, споживачі, асортимент, персонал. Інструменти аналізу дистрибуції послуг. Управління асортиментом. Архітектура програм лояльності різних типів. Логістичне управління підприємствами готельного та ресторанного господарства. Менеджмент персоналу у системі дистрибуції послуг готелів та ресторанів. Особливості визначення функціоналу персоналу готелів і ресторанів. Професійні компетентності персоналу суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організація набору, підбору та відбору персоналу. Методи мотивації. Оцінювання фахових компетентностей персоналу у системі дистрибуції. Ефективність каналів та системи дистрибуції послуг готелів і ресторанів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Балабанова Л.В. Маркетинговий аудит системи збуту: навч. посібн./ Л.В. Балабанова, А.В. Балабаниць. – К.6 ВД «Професіонал», 2004. – 224 с.
2. Крикавський Є.В. та ін. Маркетингова політика розподілу: навч. посіб. / Крикавський Є.В., Косар Н.С., Чубала А. – Львів: Вид-во НУ „Львівська політехніка”, 2009. – 232 с.
3. Апопій В.В. Комерційна діяльність: підруч.; 2-ге вид., перероб. та доп. / В.В. Апопій, С.Г. Бабенко, Я.А. Гончарук та ін.; за ред. В.В. Апопія. – К.: Знання, 2008. – 632 с.
4. The Hotel Distribution report 2016. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://hotelanalyst.co.uk/wp-content/uploads/sites/2/2016/10/2016-NA-Hotel-Distribution-report-final-sample.pdf>
5. Detailed Guidance for Your Marketing Distribution Channels. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.marketingmo.com/strategic-planning/how-to-develop-your-distribution-channels>.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням ситуаційних завдань та тренінгів).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.42. НАЗВА. БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Прокопова О.М. канд. екон. наук, доцент по кафедрі обліку і оподаткування.

Результати навчання. Теоретична та практична підготовка для розв'язання конкретних завдань з бухгалтерського обліку і формування інформаційної бази з управління підприємницькою діяльністю в умовах ринку, здобуття знань і формування навичок документального оформлення господарських операцій, ведення синтетичного та аналітичного обліку з узагальнення даних бухгалтерського обліку на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Економіка готелів і ресторанів».

Зміст. Сутність бухгалтерського обліку та його функції. Предмет, об'єкти та принципи бухгалтерського обліку. Бухгалтерський баланс як елемент методу бухгалтерського обліку. Рахунки та подвійний запис як елементи методу бухгалтерського обліку. Документація як елемент методу бухгалтерського обліку. Інвентаризація, оцінка і калькуляція як елементи методу бухгалтерського обліку. Організація бухгалтерського обліку на підприємстві. Бухгалтерський облік основних господарських процесів підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бухгалтерський облік у торгівлі та ресторанному господарстві: навч. посіб. / за заг. ред. Л.В. Нападовської. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. - 395 с.
2. Чеснакова Л.С. Бухгалтерський облік: навч. посіб. / Л.С. Чеснакова, А.В. Алексєєва, В.В. Масалітіна; за заг. ред. Л.С. Чеснакової. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. - 397 с.
3. Балченко З.А. Бухгалтерський облік в туризмі і готелях України : навч. посіб. / З.А. Балченко. – К. : КУТЕП, 2006.- 232 с.

4. Білоусько В.С. Теорія бухгалтерського обліку: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – 3-тє вид., перероб. і доп. / В.С. Білоусько. – К. : Кондор, 2007. – 423 с.

5. Стельмащук А.М. Бухгалтерський облік: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./ Стельмащук, А.М. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 527 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, семінарські та практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.43. НАЗВА. ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Даниленко М.І., канд. екон. наук, ст. викладач по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – Бакинська туристична професійна школа, Республіка Азербайджан).

Результати навчання. Формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенції щодо управління подієвим туризмом, організації та проведення івентивних заходів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг».

Зміст. Сутність івентивного менеджменту, підходи до його визначення. Класифікація івентивних заходів. Міжнародний досвід управління івентивними заходами. Планування івентивних заходів. Особливості організації івентивних заходів. Контроль в івентивному менеджменті. Управління персоналом в системі івентивного менеджменту. Рекламно-інформаційне забезпечення івентивних заходів. Залучення коштів для проведення івент-заходів. Критерії ефективності управління івентивними заходами. Оцінка ефективності управління івент-заходами.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Герасимчук З.В. Регіональна політика івентивного туризму: методологічні засади формування та реалізації: монографія /

Герасимчук З.В., Поліщук В.Л. - Луцьк : Волиньполіграф: Гадяк Ж.В., 2015. - 256 с.

2. Романцов А.Н. Event-маркетинг / А.Н. Романцов. – К. : Кондор, 2010. – 116 с.
3. Шумович А. Великолепные мероприятия. Технологии и практика event management / А. Шумович. – Дн.-ськ : Баланс Букс, 2016. – 189 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням ситуаційних, завдань).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних робіт;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.44. НАЗВА. КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ткачук Т.М., канд. екон. наук, асистент по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування знань і компетенцій щодо організації і проведення ефективного спілкування з колегами, споживачами та діловими партнерами підприємств готельно-ресторанного бізнесу й організацій.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Психологія», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг».

Зміст. Теоретичні засади, зміст, структура та завдання комунікативного менеджменту. Методики психодіагностики як передумови ефективного спілкування в готельно-ресторанному бізнесі. Методики професійного спілкування менеджера підприємства готельно-ресторанного бізнесу з використанням вербальних та невербальних комунікативних технік і технологій. Міжкультурна комунікація у готельно-ресторанному бізнесі. Професійне використання сучасних психолінгвістичних технологій задля побудови ефективних комунікативних зв'язків з партнерами по бізнесу та споживачами підприємств

готельно-ресторанного бізнесу. Правила етикету та культури спілкування в професійному середовищі та зі споживачами підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Денисюк С.Г. Комунікологія : навчальний посібник / С.Г. Денисюк. – Вінниця : ВНТУ, 2015. – 102 с.
2. Дубас О. П. Інформаційно-комунікаційний простір: культурно-політичні детермінанти : монографія / О. П. Дубас. – К. : Генеза, 2013. –256 с.
3. Долинська Л.В. Формування комунікативної компетентності майбутніх менеджерів : навч.-метод. посіб. / Л.В. Долинська, В.П. Черевко; Ліга соц. працівників м. Києва ; Соц. служба для молоді м. Києва. – Київ : ССМ, 2011. – 95 с.
4. Жигайло Н. Комунікативний менеджмент. навч. посіб.// Н. Жигайло. – Львів: Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. – 2015. – 367 с.
5. Чайка Г.Л. Культура ділового спілкування менеджера : навч. посіб. / Г.Л. Чайка. – К. : Знання, 2013. – 442 с.
6. Яшенкова О.В. Основи теорії мовної комунікації : навч. посібник / О.В. Яшенкова. – К. : Видавничий центр «Академія», 2014. – 312 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням ситуаційних завдань та тренінгів).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

ЗМІСТ

ВСТУП	2
1. Загальна інформація	3
1.1. Назва і адреса	3
1.2. Опис закладу	3
1.3. Академічні органи	6
1.4. Академічний календар	6
1.5. Перелік запропонованих освітніх програм	9
1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації	9
1.7. Механізми для визнання кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального)	9
1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка)	9
1.9. Механізми академічного управління	9
2. Ресурси та послуги	10
2.1. Студентський стіл відділу кадрів	10
2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання	10
2.3. Харчування	11
2.4. Вартість проживання	11
2.5. Фінансова підтримка для студентів	11
2.6. Медичні послуги	13
2.7. Страхування	13
2.8. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами	13
2.9. Навчальне обладнання	14
2.10. Організація мобільності за освітніми програмами	17
2.11. Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності»	19
2.12. Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього)	19
2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі	19
2.14. Мовні курси	20
2.15. Можливості для проходження практики/стажування	20
2.16. Навчання на робочому місці	21
2.17. Умови для занять спортом і відпочинку	21
2.18. Студентські організації	22
3. Освітня програма (із зазначенням керівника проектної групи – гаранта освітньої програми)	23
4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)	34