

Державний торговельно-економічний університет

**Факультет ресторанно-готельного
та туристичного бізнесу**

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	07 УПРАВЛІННЯ ТА АДМІНІСТРУВАННЯ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	073 МЕНЕДЖМЕНТ
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	«МЕНЕДЖМЕНТ І БІЗНЕС-АДМІНІСТРУВАННЯ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ»
ОСВІТНЯ ПРОГРАМА	«МЕНЕДЖМЕНТ І БІЗНЕС-АДМІНІСТРУВАННЯ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ»
ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ	МАГІСТР

Київ 2022

ЗМІСТ

ВСТУП	3
1. <u>Загальна інформація про університет</u>	4
1.1. <u>Назва та адреса</u>	4
1.2. <u>Опис закладу (тип і статус)</u>	4
1.3. <u>Керівництво університету</u>	10
1.4. <u>Академічний календар</u>	11
1.5. <u>Перелік запропонованих освітніх програм</u>	11
1.6. <u>Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації</u>	15
1.7. <u>Механізми для визнання кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального)</u> ..	15
1.8. <u>Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка)</u>	15
1.9. <u>Механізми академічного управління</u>	16
2. <u>Загальна інформація для студентів</u>	17
2.1. <u>Відділ обліку студентів</u>	17
2.2. <u>Умови проживання</u>	17
2.3. <u>Харчування</u>	18
2.4. <u>Вартість проживання</u>	19
2.5. <u>Фінансова підтримка для студентів</u>	19
2.5.1. <u>Стипендіальне забезпечення студентів</u>	19
2.5.2. <u>Пільгова оплата за проживання у гуртожитках</u>	20
2.5.3. <u>Фінансове забезпечення студентів з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування</u>	21
2.6. <u>Медичні послуги</u>	21
2.7. <u>Страховання</u>	21
2.8. <u>Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами</u>	22
2.9. <u>Навчальне обладнання</u>	22
2.10. <u>Організація мобільності студентів за освітніми програмами</u> ..	25
2.11. <u>Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього)</u>	28
2.12. <u>Програми англійською мовою викладання</u>	28
2.13. <u>Мовні курси</u>	29
2.14. <u>Можливості для практичної підготовки</u>	29
2.15. <u>Дуальна форма освіти</u>	31
2.16. <u>Умови для занять спортом і відпочинку</u>	32
2.17. <u>Студентські організації</u>	33
3. <u>Освітня програма</u>	34
4. <u>Інформація про освітні компоненти (дисципліни)</u>	46

ВСТУП

Інформаційний пакет Європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС) – документ, розроблений на основі довідника користувача ЄКТС 2015 р. – містить загальну інформацію про університет, назву спеціальностей, освітніх програм, відомості про кваліфікацію, яку набуває випускник, навчальний графік та види занять, форми та умови проведення контрольних заходів, іншу інформацію; повний перелік пропонованих обов'язкових та вибіркових навчальних дисциплін з їх короткою анотацією.

Представлений документ сприяє: всебічному ознайомленню з університетом та освітньою програмою, згідно з якою здійснюється викладання; участі у програмах академічної мобільності; визнанню дипломів / дисциплін, прослуханих здобувачами в інших університетах (у тому числі зарубіжних); коректній підготовці додатків до дипломів європейського зразка; акредитації освітніх програм; участі університету у рейтингах закладів освіти.

У тексті представленого інформаційного пакета ЄКТС містяться посилання на вичерпну інформацію щодо освітнього процесу та студентського життя у ДТЕУ. Доповнює її довідник студента <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=1086&uk> та Дні відкритих дверей у ДТЕУ, які проводяться у 2021/2022 н.р. за графіком з дотриманням протиепідемічних вимог за попередньою електронною реєстрацією, доступною за тиждень до дати заходу.

Офіційний Telegram-канал приймальної комісії:

https://t.me/knteu_vstup

Електронна пошта приймальної комісії: pk@knute.edu.ua

Офіційна інтернет-сторінка приймальної комісії:

<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43472&uk>

Інформаційно-консультаційний центр приймальної комісії:

м. Київ, вул. Кіото 19, Конгрес-центр, кім. В-106; 306

Довідки та консультації за телефоном: +38 (044) 531-48-88

Графік роботи приймальної комісії:

Понеділок – п'ятниця: 09:00–17:00, обідня перерва: 13:00–14:00

Субота, неділя – вихідні.

1. Загальна інформація про університет

1.1. Назва та адреса

Державний торговельно-економічний університет (ДТЕУ) /
Київський національний торговельно-економічний університет
(КНТЕУ)

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

Телефон: (044) 531 31 73, (044) 531 47 41

Електронна пошта: knute@knute.edu.ua

Офіційний сайт: www.knute.edu.ua

Офіційна сторінка ДТЕУ в соціальній мережі «Facebook»:

Офіційній сторінка ДТЕУ в соціальній мережі «Instagram»:

https://www.instagram.com/knute_official/,

у Telegram-каналі ДТЕУ: <https://t.me/knteu>,

у соціальній мережі «YouTube»:

<https://www.youtube.com/user/kyotostreet>

1.2. Опис закладу (тип і статус)

Державний торговельно-економічний університет (ДТЕУ/КНТЕУ) за свою 75-річну історію пройшов великий шлях становлення та розвитку і на сучасному етапі є визнаним суспільством і міжнародною спільнотою продуцентом високоінтелектуальних ресурсів, потужним інноваційним навчально-науковим комплексом з сучасною матеріально-технічною базою, новітніми освітніми технологіями, глобальними інформаційними мережами.

1946	Створено Київський філіал Всесоюзного заочного інституту Радянської торгівлі
1959	Філіал передано у підпорядкування Харківському інституту радянської торгівлі, пізніше – Донецькому інституту радянської торгівлі
1966	Створено Київський торгово-економічний інститут
1994	Створено Київський державний торговельно-економічний університет
2000	За вагомий внесок у розвиток вищої освіти і науки України, враховуючи загальнодержавне та міжнародне визнання університету надано статус національного
2006	Київський національний торговельно-економічний університет приєднався до Великої Хартії університетів
2021	Університет на державному рівні відзначив ювілей – 75 років з дня заснування
2022	Створено Державний торговельно-економічний університет (ДТЕУ) як правонаступник КНТЕУ

ДТЕУ – флагман освіти і науки, лідер у підготовці кадрів високої якості. Вагомий внесок у формування молодого покоління належить потужному науково-педагогічному колективу – досвідченим освітянам, видатним науковцям, громадським діячам, ефективним практикам, стейкхолдерам.

Університет запроваджує європейські підходи до підготовки нової генерації інтелектуальної еліти нації. Міжнародна співпраця з іноземними партнерами, провідними університетами, освітніми та науковими центрами світу відкриває нові можливості для студентів. У найближчі десятиріччя глобальних викликів людству саме випускники ДТЕУ стануть затребуваними учасниками знаходження ефективних рішень, розв'язування державних, європейських та світових проблем.

ДТЕУ лідирує серед закладів вищої освіти за кількістю поданих заяв вступниками та у реформуванні вищої освіти України, першим у країні здійснив суттєве оновлення змісту освіти, впровадження новітніх навчальних технологій.

Потужний кадровий потенціал, залучення в освітній процес професіоналів-практиків та постійна актуалізація змісту освіти є основою для високого рівня підготовки фахівців.

Освітній процес спрямований на задоволення потреб ринку праці, формування у здобувачів освіти конкурентних переваг, інноваційних компетентностей. Систему управління якістю ДТЕУ, гармонійною складовою якої є система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, сертифіковано на відповідність вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015 та європейським рекомендаціям.

Унікальною особливістю стала розробка стандартів вищої освіти ДТЕУ за всіма спеціальностями та спеціалізаціями початкового, першого, другого, третього рівнів вищої освіти відповідно до Національної рамки кваліфікацій, що відповідає потребам ринку праці.

Науково-дослідна робота університету відповідає науковій, науково-технічній, інноваційній політиці України, інтеграції вищої освіти до європейського науково-освітнього простору та пріоритетним напрямам наукових досліджень.

Освітній процес в університеті ґрунтується на системному підході та міждисциплінарному принципі навчання з метою формування у студентів сучасних поглядів на розвиток світу, держави, науково-технічного прогресу, духовних цінностей, патріотизму, глибини мислення, здатності розв'язувати загальновиробничі та соціально-економічні проблеми, забезпечуючи відповідність його змісту потребам суспільства.

Освітній процес ДТЕУ орієнтований на стимулювання мотивації здобувачів вищої освіти і залучення їх до вдосконалення методів навчання та громадського життя.

Зміст підготовки фахівців повною мірою відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності та стандартам вищої освіти, вимогам Національної рамки кваліфікацій і забезпечується концептуально новими підходами до змісту освітньо-професійних програм, акредитованих національним органом акредитації та міжнародними інституціями, навчальних планів і програм навчальних дисциплін.

Запроваджено всі елементи Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (ЄКТС), що забезпечує якісну підготовку фахівців за гнучкими індивідуальними планами, зокрема систему рейтингового оцінювання діяльності студентів. Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС. Кредити присвоюються здобувачам вищої освіти після успішного вивчення дисципліни, проходження практичної підготовки та атестації за умови позитивного оцінювання досягнутих результатів навчання.

ДТЕУ в рейтингах

За підсумками вступної компанії 2021 р. університет посів І місце за кількістю поданих вступниками документів до економічних закладів вищої освіти країни, ІV місце – серед столичних ЗВО, а також VI місце - за кількістю поданих вступниками документів у країні, що свідчить про високий рівень довіри до ДТЕУ та висококваліфіковану підготовку майбутніх кадрів.

За даними п'ятнадцятого академічного рейтингу закладів вищої освіти України «ТОП-200 Україна 2021» (Центр міжнародних проєктів «Євроосвіта» у партнерстві з міжнародною групою експертів IREG Observatory on Academic Ranking and Excellence) університет увійшов до 40-ка найкращих ЗВО країни, посівши перше місце серед закладів економічного профілю і 36 – за інтегрованим показником діяльності.

У міжнародному рейтингу університетів світу Ranking Web of Universities (Webometrics) університет посів перше місце серед закладів економічного

профілю, 30 – серед 315 українських ЗВО, представлених у рейтингу.

Система управління якістю ДТЕУ.

З 2009 року діє і постійно вдосконалюється на ризик-орієнтованих засадах Система управління якістю, спрямована на забезпечення якості освіти, розвиток автономії університету, оптимізацію використання ресурсів, мобілізацію потенціалу колективу, посилення керованості підрозділами, розвиток колегіальних органів управління, підвищення відповідальності працівників за стан справ. Вперше серед ЗВО України Система управління якістю ДТЕУ сертифікована на відповідність вимогам міжнародного стандарту **ISO 9001:2015** охоплює всі процеси, пов'язані з наданням на високому рівні послуг у сфері освітньої та наукової діяльності. Її гармонійною складовою є *система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти*, орієнтована на задоволення вимог і очікувань всіх учасників освітнього процесу, стейкхолдерів, постійне вдосконалення.

Структура ДТЕУ

ДТЕУ – це 3 навчальних інститути, 9 коледжів і 2 вищих комерційних училища, розташованих у Києві, Харкові, Вінниці, Чернівцях, Хмельницькому, Ужгороді, Коломиї, Бурштині, Житомирі та Одесі.

У базовому закладі ДТЕУ функціонують **6 факультетів**: міжнародної торгівлі та права; економіки, менеджменту та психології; фінансів та обліку; інформаційних технологій; ресторанно-готельного та туристичного бізнесу; торгівлі та маркетингу.

Тут навчаються близько 18 тис. студентів за 26 бакалаврськими та 19 магістерськими спеціальностями, 60 бакалаврськими (з них 4 – англійською мовою викладання) та 64 магістерськими (з них 10 – англійською мовою викладання) освітніми професійними програмами.

ДТЕУ здійснює підготовку та підвищення кваліфікації фахівців із зовнішньої і внутрішньої торгівлі, економіки, міжнародних економічних відносин, публічного управління та адміністрування, фінансів і банківської справи, страхування, підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, обліку і оподаткування, фінансового контролю та аудиту, менеджменту, маркетингу, журналістики, права, міжнародного права, туризму, готельного і ресторанного бізнесу, харчових технологій, психології, філології, соціології, політології та IT-галузі – кібербезпеки, інженерії програмного забезпечення, комп'ютерних наук, системного аналізу.

У закладі вищої освіти **створено сучасну базу для науково-дослідної роботи**, розроблено унікальну методику для підготовки наукових та науково-педагогічних кадрів, яка здійснюється відповідно до отриманих 15 ліцензій, та докторів наук за 8 спеціальностями. Після захисту дисертаційних робіт переважна більшість випускників залишається працювати в університеті і залучається до формування й реалізації політики вдосконалення якості діяльності.

Системний підхід до забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ДТЕУ дозволив успішно пройти у 2019 році *міжнародну акредитацію* освітньо-наукової програми 051 «Економіка» Акредитаційною комісією Вищої ради Франції з питань оцінки науково-дослідницької роботи і вищої освіти, а також численні національні планові акредитаційні процедури з високими результатами, в тому числі з оцінкою «зразкова».

До складу ДТЕУ входять: Центр управління якістю, Інститут вищої кваліфікації, Центр педагогічних та психологічних досліджень, науково-технічний Центр сертифікації продукції, послуг та систем якості, навчально-науковий Центр бізнес-симуляції, Центр трансферу технологій, Бізнес-інкубатор, Центр європейської освіти, Відділ супроводу дистанційного навчання, Центр підготовки до ЗНО, Підготовче відділення для іноземців та осіб без громадянства, Центр розвитку кар'єри, Центр тестування та моніторингу знань, Центр профорієнтаційної роботи, Вища школа педагогічної майстерності, Центр укладання договорів, Навчально-виробниче об'єднання, Культурно-мистецький центр та інші. На базі університету працює юридична клініка «Центр правового захисту», що надає безкоштовну правову допомогу; освітньо-консультативний центр медіації, котрий допомагає студентам університету та іншим особам у врегулюванні спорів шляхом організації і проведення процедури медіації.

Інститут вищої кваліфікації (ІВК) забезпечує реалізацію концепції освіти впродовж 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 MBA, другої вищої освіти, перепідготовки та підвищення кваліфікації.

Сучасна матеріально-технічна база ДТЕУ. Однією з вагомих переваг ДТЕУ є розвинена матеріально-технічна база європейського рівня для навчання, проживання, розвитку особистості.

Модернізовані навчальні корпуси, навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, а лабораторії – необхідним

устаткуванням; численні багатофункціональні open-space та co-working зони, спортивні майданчики, футбольне поле, тенісні корти, репетиційні зали, численні заклади харчування та комфортне студмістечко університету забезпечують всі умови для навчання, дозвілля та комфортного проживання.

Технічне забезпечення постійно модернізують: закуплені та введені в експлуатацію нові сервери та сучасне програмне забезпечення, наповнення баз даних щодо студентів та викладачів, створення програмної підтримки автоматизації процесу обліку студентів та викладачів, процедури вибору дисциплін, складання навчальних планів, формування розкладу та навантаження розроблених навчально-методичних матеріалів, адаптації переходу до них всіх наявних інформаційно-технічних платформ: розробляють алгоритми та модуль обліку студентів у гуртожитках.

Діджиталізація діяльності.

Функціонують численні комп'ютерні класи, широкоформатні LED-екрани в лекційних аудиторіях та проєкційне обладнання для презентацій в усіх навчальних аудиторіях, SMART-бібліотека з VR-технологіями, сучасна технічна база для дистанційного навчання, оновлене комп'ютерне забезпечення, безкоштовний Wi-Fi, професійні комп'ютерні бази даних за видами діяльності, інші інновації та тренди у технічному забезпеченні.

Завершується багатовекторне поетапне запровадження інтегрованих систем управління – автоматизованої системи «МІА: Облік та звітність» для фінансової діяльності та «МІА: Освіта» для освітнього процесу. Метою їх функціонування є забезпечення інформаційно-аналітичної підтримки діяльності університету, підвищення ефективності процесу прийняття управлінських рішень, обміну інформацією між всіма учасниками освітньої та наукової діяльності, а засадами запровадження – підтримка сервісно орієнтованої архітектури, кросплатформність; ліцензійна чистота; відсутність технічних та ліцензійних обмежень щодо кількості одночасно працюючих користувачів; можливість інтеграції з зовнішніми системами. Блок «Особистий кабінет студента» цієї системи дає змогу здобувачам вищої освіти ДТЕУ автоматизовано сформувати індивідуальну освітню (в тому числі мультидисциплінарну) траєкторію шляхом вільного вибору вибіркового блоку дисциплін, каталог яких налічує понад 1300 найменувань і розміщений на сайті університету.

Партнери ДТЕУ. Університет має партнерські відносини з органами державної та місцевої влади, міжнародними компаніями, бізнес-структурами, організаціями, установами, більшість з яких є

партнерами освітніх програм, беруть участь у формуванні актуального контенту дисциплін, на базі яких проходить практика студентів з подальшим працевлаштуванням.

Встановлені 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 щодо інтеграції з європейською вищою освітою, вдосконалення освітніх програм різних ступенів підготовки та перепідготовки фахівців, студенти проходять практичну підготовку в 10 зарубіжних країнах.

Серед випускників університету – відомі громадські діячі, керівники органів державної влади та управління, організацій і підприємств, дипломатичні працівники, науковці, освітяни, бізнесмени. Асоціація випускників ДТЕУ об'єднує тисячі успішних професіоналів, більшість з яких зберігають зв'язки з університетом, допомагаючи в удосконаленні освітніх програм та особисто беруть участь в освітньому процесі.

Міжнародне співробітництво. Університет співпрацює зі 112 закладами вищої освіти, міжнародними центрами та установами з 31 країни світу, активно бере участь у європейських програмах Темпус та Еразмус+. У ДТЕУ діють 11 програм англійською мовою викладання за ОС «магістр» та 4 програми за ОС «бакалавр».

Створені умови для академічної мобільності викладачів та здобувачів освіти, проходження практики та підвищення кваліфікації в провідних організаціях і закладах освіти у понад 15-ти країнах світу.

ДТЕУ – член престижних міжнародних організацій: Європейського центру публічного права, Великої Хартії університетів, Університетського агентства франкофонії, Міжнародного товариства товарознавців і технологів, Всесвітньої асоціації кулінарних союзів, Європейської академії ритейлу, Світової асоціації відпочинку та рекреації тощо.

Насичене студентське життя, відкритий інклюзивний простір, гендерна рівність, реалізація принципів академічної доброчесності, можливість креативної всебічної участі у навчально-науковому, громадському, мистецькому, творчому, спортивному та соціальному напрямах.

Університет є флагманом спортивного розвитку, про що свідчить сучасна модернізована спортивна база, широкий вибір секцій, численні індивідуальні та збірні перемоги у різних видах спорту.

1.3. Керівництво університету

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, Премії Кабінету Міністрів України за розробку інноваційних технологій
Притульська Наталія Володимирівна	Перший проректор з науково-педагогічної роботи, доктор технічних наук, професор
Мельниченко Світлана Володимирівна	Проректор з наукової роботи, доктор економічних наук, професор
Сай Валерій Миколайович	Проректор з науково-педагогічної роботи та між-народних зв'язків, кандидат економічних наук, доцент, дипломатичний радник I класу
Мартиненко Павло Анатолійович	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 навчальний рік.

1.5. Перелік запропонованих освітніх програм

Шифр та найменування галузі знань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
01 Освіта		017 Фізична культура і спорт	Спортивний менеджмент		
02 Культура і мистецтво		022 Дизайн	Дизайн		
03 Гуманітарні науки		035 Філологія	Германські мови та літератури (переклад	035 Філологія	Прикладна лінгвістика;

			включно), перша - англійська		Прикладна лінгвістика (лінгводидактика, англійська мова) Прикладна лінгвістика; Прикладна лінгвістика (політична лінгвістика, англійська мова)
05 Соціальні та поведінкові науки	051 Економіка	051 Економіка	Цифрова економіка (Digital Economics)	051 Економіка	Цифрова економіка (Digital Economics)
			Міжнародна економіка (International Economics)		Міжнародна економіка (International Economics)
			Економіка бізнесу		Економіка та безпека бізнесу
			Економіка торгівлі		
		052 Політологія	Агробізнес(Agro-business)		Агробізнес (Agro-business)
		053 Психологія	Економіка галузевих ринків		Економіка галузевих ринків
		054 Соціологія	Політологія міжнародних відносин		
			Практична психологія	053 Психологія	Психологія
06 Журналістика		061 Журналістика	Соціологія економічної діяльності		
07 Управління та адміністрування		071 Журналістика	Реклама і зв'язки з громадськістю	061 Журналістика	Реклама
	071 Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування в міжнародному бізнесі
			Діджитал аудит та аналіз		Облік і податковий консалтинг
			Фінансовий контроль та аудит		Діджитал аудит та аналіз
					Фінансовий контроль та аудит
	072 Фінанси, банківська справа та страхування	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Публічні фінанси	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Фінансова аналітика
			Міжнародні фінанси		Публічні фінанси
			Банківська справа		Міжнародні фінанси
					Державний аудит
			Фінансове посередництво		Управління банківським бізнесом
			Цифрові фінанси		Фінансове посередництво (Financial Mediation)
					Фінансові технології в бізнесі

			Корпоративні фінанси		Корпоративні фінанси
073 Менеджмент	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності(Management of Foreign Economic Activiti)	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності (Management of Foreign Economic)	
		Міжнародний менеджмент	Міжнародний менеджмент		
		Менеджмент антимонопольної діяльності	Фінансовий менеджмент (Financial Management)		
		Управління бізнесом	Управління бізнесом (Management Business)		
		Торговельний менеджмент (Trade Management)	Торговельний менеджмент(Trade Management)		
		Менеджмент персоналу (HR Management)	Менеджмент персоналу (HR Management)		
		Промисловий менеджмент (Industrial Management)	Менеджмент і бізнес-адміністрування в сфері гостинності (Management and Business Administration in Hospitality)		
		Менеджмент туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент (Tourist Resortend Recreation Management)		
		Фармацевтичний менеджмент	Лакшері менеджмент і маркетинг (Luxury Management and Marketing)		
			Міжнародний спортивний менеджмент та рекреація		
			Менеджмент антимонопольної діяльності		
			Маркетинг менеджмент (Marketing management)		
			Рекламний бізнес		
			Бренд-менеджмент		
	Цифровий маркетинг (Digital marketing)				
	075 Маркетинг	075 Маркетинг			

					Глобальний маркетинг
					Трейд-маркетинг (Trade-marketing)
	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	Товарознавство і комерційна логістика	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	Товарознавство і комерційна логістика
			Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі		Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі
			Митна справа		Митна справа (Customs Affairs)
			Логістична діяльність		Логістика та управління ланцюгами постачання
			Категорійний менеджмент у ритейлі (Category Management in Retail)		Категорійний менеджмент у ритейлі (Category Management in Retail)
					Ритейлінг та дистрибуція
08Право		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 (Software Engineering)	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering)
	122 Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки
		124 Системний аналіз	Інформаційні технології та бізнес-аналітика (Data Science)	124 Системний аналіз	Інформаційні технології та бізнес-аналітика
		125 Кібербезпека	Безпека інформаційних і комунікаційних систем в економіці	125 Кібербезпека	Безпека систем електронних комунікацій в економіці
		126 Інформаційні системи та технології	Інформаційні системи та технології		
18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	181 Харчові технології	Технологія та організація ресторанного бізнесу	181 Харчові технології	Крафтові технології
			Ресторанні технології та фуд дизайн		Ресторанні технології та бізнес

23 Соціальна робота		232 Соціальне забезпечення	Соціальне забезпечення		
24 Сфера обслуговування	241 Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа (Hotel and Restaurant Business)	241 Готельно-ресторанна справа	Готельний і ресторанный девелопмент
					Міжнародний готельний та ресторанный бізнес (International hotel and restaurant business)
		242 Туризм	Міжнародний туризм (International Tourism) Економіка і організація туризму Цифровий туризм (Digital Tourism)	242 Туризм	Міжнародний туристичний бізнес (International tourist business)
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		291 Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії	Міжнародні відносини та економічна дипломатія	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес
		292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес Міжнародна торгівля Міжнародний маркетинг		Світова торгівля
		293 Міжнародне право	Міжнародне право		293 Міжнародне право

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

Інформація щодо умов прийому на навчання за освітніми ступенями «молодший бакалавр», «бакалавр», «магістр», «доктор філософії» розміщена на сайті Державного торговельно-економічного університету

<https://knu.te.ua/blog/read/?pid=38909>

1.7. Механізми для визнання кредитної мобільності студентів та попереднього навчання (неформального та інформального)

Механізми для визнання кредитної мобільності студентів та попереднього навчання відповідають Закону України «Про освіту», Закону України «Про вищу освіту», Положень «Про організацію освітнього процесу студентів», «Про порядок реалізації права на

академічну мобільність у ДТЕУ», «Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті» та угод про навчання за умовами академічної мобільності.

Визнання 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, що є компонентами освітньої програми.

1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка)

Європейська кредитно-трансферна система (з англ. European Credit Transfer System – ECTS) – система, створена для забезпечення єдиної міждержавної процедури виміру й порівняння між закладами освіти результатів навчання здобувачів вищої освіти. Система розроблена для мобільності студентів і викладачів, спрощує порівняння і визнання навчальних програм та навчальних досягнень студентів як між вітчизняними, так і між закордонними закладами освіти.

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.

Оцінювання результатів навчання студентів передбачає проведення таких контрольних заходів: вхідний, поточний та підсумковий контролю, атестація. Результати навчання студентів у ДТЕУ оцінюються за 100-бальною шкалою, де 60–100 балів – результати навчання, що дають студенту право здобути кредити ЄКТС, 0–59 балів – незадовільні результати навчання, що не дають студенту право здобути кредити ЄКТС. Оцінювання результатів навчання студента відображається у спосіб, який є загальнозрозумілим і може легко сприйматися в різних закладах освіти, для цього використовується довідник з розподілу оцінок ДТЕУ.

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

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

1.9. Механізми академічного управління

Механізми академічного управління у ДТЕУ визначені у положеннях:

- [Про організацію освітнього процесу студентів;](#)
- [Про дистанційне навчання у ДТЕУ;](#)
- [про порядок реалізації права на академічну мобільність у ДТЕУ;](#)
- [Про індивідуальний навчальний план студента ДТЕУ;](#)
- [Про Самостійну Роботу Студентів І Аспірантів ДТЕУ;](#)
- [Про організацію виконання та захисту курсових робіт \(проєктів\) у ДТЕУ \(нова редакція зі змінами та доповненнями\);](#)
- [Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти ДТЕУ;](#)
- [Про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів;](#)
- [Про порядок визнання результатів навчання, отриманих в неформальній освіті;](#)
- [Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ДТЕУ;](#)
- [Про випускну кваліфікаційну роботу \(проєкт\);](#)
- [Про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ДТЕУ;](#)
- [Про процедуру і підстави для видачі документів про вищу освіту державного зразка у ДТЕУ;](#)
- [Про систему рейтингового оцінювання діяльності студентів ДТЕУ;](#)
- [Про гаранта освітньої програми;](#)
- [Про «Диплом з відзнакою» у Державному торговельно-економічному університеті;](#)
- [Про врегулювання конфліктних ситуацій в Державному торговельно-економічному університеті;](#)
- [Про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти.](#)

2. Загальна інформація для студентів

2.1. Відділ обліку студентів

Особові справи, документи про освіту, трудові книжки студентів, які навчаються в університеті, зберігаються у відділі обліку студентів університету, який надає такі послуги:

- видає у встановленому порядку довідки, копії та витяги з документів на запити від юридичних та фізичних осіб;
- видає оригінали попередніх документів про освіту студентам-випускникам та відрахованим з університету студентам;
- заповнює трудові книжки студентів денної форми навчання, які працювали до вступу в Університет;
- видає довідки про навчання та наявність оригіналів документів студентів в університеті;
- здійснює прийом документів від студентів, які мають право на отримання соціальної стипендії та інших пільг, відповідно до законодавства;
- здійснює прийом заяв студентів щодо оформлення їм пільгового проживання в гуртожитку.

2.2. Умови проживання

На території студентського містечка є п'ять студентських гуртожитків, розташованих 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 № 6 розташований за адресою: вул. Лобачевського, 23 (за 20 хв від головного навчального корпусу).

У гуртожитках є кімнати на 2, 3, 4, 5, 6 ліжко-місць з кухнями, санвузлами на кожному поверсі та централізованою пральнею.

Студенти, постійне місце проживання яких розташоване на відстані понад 50 км від м. Києва, поселяються до гуртожитків згідно зі списком, сформованим приймальною комісією і переданим до відділу організаційно-виховної роботи та інформаційного забезпечення. Між університетом і студентом укладається контракт на право проживання студента в гуртожитку, в якому встановлено права і обов'язки мешканців та відповідальність обох сторін.

Адреси гуртожитків:

- № 1 – вул. Д. Мілютенка, 8, м. Київ, 02156;
тел. (044) 5314905, (044) 5314967;
- № 2 – вул. Д. Мілютенка, 6, м. Київ, 02156;

- тел. (044) 5314891, 5193741, 5131182;
- № 3 – вул. М. Матеюка, 2, м. Київ, 02156;
тел. (044) 5314928, 5131332;
 - № 4 – вул. М. Матеюка, 2-а, м. Київ, 02156;
тел. (044) 5314762, 5314799;
 - № 6 – вул. Лобачевського, 23, м. Київ, 02090;
тел. (044) 5741546, 5741683;
 - № 7 – вул. Матеюка, 2-б, м. Київ, 02156;
тел. (044) 53131 62.

2.3. Харчування

В університеті налагоджена система оздоровчого харчування через їдальні та кафе в усіх корпусах. Працюють чотири сучасні їдальні: у корпусах «Б», «Д», «Е» та «Н» (вул. Чигоріна, 57а), у кожній з яких є можливість якісно та збалансовано харчуватися за помірними цінами, зокрема у кафе-їдальні «Венеція» (у корпусі «Б») представлені страви італійської кухні. Середня вартість сніданку у їдальні університету становить від 37 до 50 грн; обіду – від 57 до 80 грн; вечері – від 56 до 70 грн.

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

2.4. Вартість проживання

Вартість проживання здобувачів вищої освіти у гуртожитках ДТЕУ встановлюється відповідно до спільного наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України, Міністерства фінансів України і Міністерства охорони здоров'я України від 28.03.2011 № 284/423/173 у розмірі 40 відсотків від розміру мінімальної академічної стипендії.

2.5. Фінансова підтримка для студентів

2.5.1. 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 університету.

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 чинних нормативно-правових актів. Студентам – іноземцям, які вступили на навчання до ДТЕУ відповідно до міжнародних договорів, якими передбачено стипендію, академічна стипендія призначається до першого семестрового контролю в мінімальному розмірі.

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

Студентам пільгових категорій, визначених нормативно-правовими актами України (студентам з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, студентам з інвалідністю, студентам з малозабезпечених сімей, постраждалим від аварії на ЧАЕС, учасникам бойових дій та їх дітям, внутрішньо переміщеним особам, студентам, які постійно проживають на лінії зіткнення тощо) призначаються соціальні стипендії.

Розмір академічних та соціальних стипендій встановлюється Кабінетом Міністрів України.

2.5.2. Пільгова оплата за проживання у гуртожитках

Студенти пільгових категорій, визначених законами України та постановами Кабінету Міністрів України (студенти з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, учасники бойових дій та їх діти, внутрішньо переміщені особи, студенти з інвалідністю тощо) мають право на першочергове поселення у гуртожитки.

Студенти з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, учасники бойових дій, особи з інвалідністю внаслідок війни, постраждалі учасники Революції Гідності мають право на

безкоштовне проживання у гуртожитках до закінчення навчання у ДТЕУ.

Діти загиблих у районі АТО, бойових дій чи збройних конфліктів, під час участі у Революції Гідності, діти учасників бойових дій, осіб з інвалідністю внаслідок війни, постраждалих учасників Революції Гідності мають право на безкоштовне проживання у гуртожитках до закінчення навчання, але не довше, ніж до досягнення ними 23 років.

Студенти, зареєстровані як внутрішньо переміщені особи, а також студенти, які постійно проживають на лінії зіткнення, мають право на пільгову оплату проживання у гуртожитках у розмірі 50% від встановленої вартості проживання (не довше, ніж до досягнення ними 23 років).

2.5.3. 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, придбання навчальної літератури та інші виплати, передбачені чинним законодавством.

2.6. Медичні послуги

Студенти університету, що потребують медичної допомоги, мають право укласти декларацію на медичне обслуговування із сімейним лікарем. Зокрема, можна обрати лікаря з широкого загалу професіоналів залежно від територіальної близькості. Вибір сімейних лікарів у Деснянському районі м. Києва досить великий, також є можливість укласти декларацію у КНП «Київська міська студентська поліклініка» за адресою вул. Політехнічна, 25/29 або ж у державних, приватних лікарнях чи інших медичних закладах м. Києва.

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 страховими компаніями України.

Медична допомога надається студентам за направленням сімейного лікаря. Екстрену медичну допомогу надають безоплатно, без будь-яких попередніх умов. Для отримання екстреної допомоги декларація студентам не потрібна.

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 Методичних рекомендацій щодо комплексного страхування іноземців та осіб без громадянства, які здобувають освіту в закладах вищої та фахової передвищої освіти України, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 24.05.2021 № 562 «Про затвердження методичних рекомендацій» та Закону України «Про страхування».

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

Оплата вартості медичної допомоги, зокрема 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

У Державному торговельно-економічному університеті організація освітнього процесу осіб з особливими освітніми потребами здійснюється з урахуванням чинних норм законодавства.

Керівництвом університету створено сприятливі умови для навчання та проживання, постійно приділяється увага для їх покращання.

Студенти з інвалідністю (I–III групи) отримують соціальну стипендію відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 28 грудня 2016 р. № 1045 «Деякі питання виплати соціальних стипендій студентам (курсантам) закладів фахової передвищої та вищої освіти».

Для забезпечення освітніх потреб молоді з інвалідністю та безперешкодного доступу до університету всі навчальні корпуси обладнані пандусами, поручнями та світловими вимикачами на рівні доступу сидячої людини.

Зокрема навчальний корпус А обладнаний підйомною платформою та ліфтом для осіб з обмеженими фізичними можливостями, навчальний корпус Д, Л, актовий зал (Конгрес-центр), гуртожитки № 2, № 4 та № 7 обладнано пандусами для заїзду візків та поручнями. Студенти з вадами опорно-рухового апарату отримують ключі від ліфтів.

Усі основні приміщення університету мають природне освітлення, враховано розташування меблів і обладнання відповідно до санітарних вимог. У центральному корпусі та Конгрес-центрі обладнані санвузли для осіб з обмеженими фізичними можливостями.

Для поліпшення умов проживання в гуртожитках студентів з обмеженими фізичними можливостями є спеціально обладнані кімнати (туалет та ванна зі спеціальними поручнями).

2.9. Навчальне обладнання

Однією із вагомих переваг ДТЕУ є матеріально-технічна база європейського рівня. Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, лабораторії – необхідним устаткуванням. Загалом в університеті налічується 60 комп'ютерних кабінетів, серед яких є аудиторії, обладнані для вебінарів, лекційних, практичних занять, коли студенти знаходяться в університеті, а викладач – дистанційно. Ресурси й матеріально-технічне оснащення бібліотеки є інноваційними та відповідають потребам підготовки сучасних фахівців, надаючи простір для самостійної і командної роботи.

В університеті функціонують спеціально обладнані для творчої роботи учасників освітнього процесу зони – багатофункціональні коворкінги. Коворкінг **KNUTEHUB** призначений для всіх, кому потрібно комфортне та затишне робоче місце для продуктивної праці, навчання, зустрічей, пошуку нових ідей, проведення переговорів, презентацій, круглих столів та майстер-класів. Сучасне комфортне приміщення об'єднує 6 різних зон – 3 робочі зони, залу відпочинку, конференц-зал та зону для переговорів, що забезпечує співпрацю 70 учасників.

Коворкінг PhygitalHub поділений на кілька робочих зон: зона «Artspace», що призначена для проведення творчих заходів та генерації ідей; зона «Mediationroom», де студенти можуть вирішувати суперечки позасудовими засобами, вчитись мистецтву переговорів та тонкощам дипломатії; а також головна зала хабу, особливістю якої є так зване зоряне небо (неонове сузір'я Великої та Малої Ведмедиці). Зали коворкінгу оснащені всім необхідним для комфортного навчання та відпочинку.

У зв'язку з карантинними обмеженнями освітній процес здійснюється змішано з використанням дистанційних технологій.

Дистанційне навчання дає змогу впроваджувати інтерактивні технології викладання матеріалу, здобувати повноцінну вищу освіту або підвищувати кваліфікацію і має такі переваги, як гнучкість, актуальність, зручність, модульність, інтерактивність. В університеті дистанційне навчання використовується як елемент освітнього

процесу, який реалізується за допомогою корпоративної платформи дистанційного навчання Moodle, оновлена версія якої запустилася з вересня 2019 року на базі нових серверів.

Крім корпоративної платформи дистанційного навчання Moodle, учасники освітнього процесу широко використовують такі програмні продукти, як системи відеоконференцій Zoom, Skype, WebEx, платформи Office 365 Teams, GoogleClassroom, Intello тощо. Для спілкування зі студентами, науково-педагогічними працівниками університету використовуються численні месенджери.

Бібліотека ДТЕУ є інформаційно-навчальним, культурно-освітнім структурним підрозділом університету з універсальними фондами документів, що сприяє розробці й впровадженню перспективних навчальних технологій, ефективного навчання та науково-дослідної роботи. Вся площа бібліотеки має покриття Wi-Fi, зали оснащено QR-кодами з інформацією про конкретні бібліотечні послуги.

До послуг користувачів бібліотеки: 11 читальних залів з фондами відкритого доступу, 7 абонементів, зал Bibliometrics, SMART-бібліотека, унікальна VR-студія, зона Кіберспорту, зали нових надходжень літератури та іноземної літератури, спеціальні сектори методичних видань ДТЕУ, фонд дисертацій та авторефератів, облаштовані комфортні зони відпочинку з настільним іграми – футбол, шахи та шашки.

Зал Bibliometrics надає вільний доступ у режимі онлайн до вітчизняних та світових повнотекстових баз даних, наукометричних дослідницьких платформ: SCOPUS, Web of Science, EBSCO тощо. Містить базу даних електронних підручників, навчально-методичних матеріалів, відеокурсів на електронних носіях.

SMART-бібліотека – це відкритий простір, зонований для читання, проведення конференцій, лекцій, майстер-класів, презентацій з використанням SMART-wall та плазмової панелі, шолома віртуальної реальності HTC Vive та окулярів віртуальної реальності OculusGo.

Сучасна VR-студія оснащена окулярами віртуальної реальності OculusGo, комп'ютерами для індивідуальної роботи та SMART-wall. Спеціально облаштовано локацію, що слугує відеостудією для блогерів та запису інтерв'ю, яка забезпечена цифровими пристроями для аудіо- та відеозапису.

На запит молоді в університеті створено **зону Кіберспорту** – це сучасна кіберспортивна арена оснащена потужними геймерськими комп'ютерами та плазмовою панеллю з ігровою приставкою

PlayStationPro. В зоні Кіберспорту тренуються кіберспортивні команди ДТЕУ та проводяться відкриті кіберспортивні турніри «KNUTEDota 2», «KNUTEHearthstone».

Упровадження нових інформаційних технологій дає змогу бібліотеці значно розширити інформаційне забезпечення користувачів, що удосконалює якість освітнього процесу. Співпраця зі структурними підрозділами ДТЕУ (факультетами, кафедрами, науковими та службовими відділами) шляхом адресного інформування про нові надходження за допомогою особистого кабінету користувача корпоративної програми Office 365 має за мету поліпшення використання бібліотечних фондів та інформаційних ресурсів. Універсальний книжковий фонд, матеріально-технічна база, довідково-інформаційний апарат, бібліотечні інновації, впровадження прогресивних технологій, досвідчені професійні кадри, сучасний дизайн, сучасне технічне обладнання та максимальна автоматизація виробничих процесів бібліотеки сприяють успішній роботі та якісному обслуговуванню користувачів.

Все вищезазначене сприяє підвищенню якості навчання протягом виконання освітніх програм.

2.10. Організація мобільності студентів за освітніми програмами

Згідно з програмами міжнародного співробітництва за результатами відкритого конкурсу (знання іноземних мов, місце у рейтингу ДТЕУ тощо) студенти ДТЕУ можуть здобувати освіту за кордоном та брати участь у програмах міжнародної академічної мобільності європейських закладів вищої освіти – партнерів університету (програми подвійного дипломування; студентський семестровий обмін; літні та зимові спеціалізовані школи з економіки та менеджменту, а також з вивчення іноземних мов), наведених у табл. 2.10.

Таблиця 2.10

Програми навчання Центру європейської освіти ДТЕУ

ЗВО-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
Вища паризька школа комерції (ESCP Europe) м. Париж, Франція	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент 	2 роки	Очна	Французька, Англійська	<ul style="list-style-type: none"> – Знання французької / англійської мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
Університет Парі Ест Кретей (Universite Paris-Est Creteil) Інститут адміністрування підприємств Густава Ейфеля м. Париж, Франція	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> • Управління та економіка 	1 рік	Очна	Французька	<ul style="list-style-type: none"> – Знання французької мови – рівень B2, – щонайменше 3 роки навчання у КНТЕУ
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент • Маркетинг • Фінанси 	1–2 роки		Французька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> – Знання французької / англійської мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
Бізнес-школа «Audencia» м. Нант, Франція	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент 	1,5 року	Очна	Французька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> – Знання французької / англійської мови – рівень B2, – диплом бакалавра
	Літня та зимова спеціалізовані школи з економіки та менеджменту		Тематичні тижні на вибір	Очна	Англійська	<ul style="list-style-type: none"> – Знання англійської мови – рівень B2, – Щонайменше 2 роки навчання у КНТЕУ

Продовження табл. 2.10

ЗВО-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
Університет Гренобль Альпи <i>(Université Grenoble Alpes)</i> Економічний факультет м. Гренобль, Франція	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> Економіка і управління 	1 рік	Дистанційна, очна	Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови – рівень B1/B2, – щонайменше 3 роки навчання у КНТЕУ
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> Управління організаціями в рамках міжнародної співпраці Управління людськими ресурсами 	2 роки	Дистанційна	Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
Університет Центрального Ланкаширу <i>(University of Central Lancashire)</i> Школа мов, літератури та міжнародних досліджень м. Престон, Велика Британія	Літня та зимова школи з вивчення англійської мови		Тематичні тижні на вибір	Очна	Англійська	– Знання англійської мови – мінімальний рівень B1, – щонайменше 2 роки навчання у КНТЕУ
	Bachelor (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> Міжнародні бізнес-комунікації 	1 рік			– Знання англійської мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра

Закінчення табл. 2.10

ЗВО-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт (<i>University of Applied Sciences Würzburg-Schweinfurt</i>) м. Вюрцбург, Німеччина	Bachelor (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> Міжнародний менеджмент 	1 семестр	Очна	Німецька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> Знання німецької / англійської мови – рівень B2, диплом бакалавра
Бамберзький університет імені Отто Фрідріха (<i>Otto-Friedrich-University Bamberg</i>) м. Бамберг, Німеччина	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> Менеджмент міжнародних інформаційних систем Європейська економіка 	1 семестр	Очна	Німецька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> Знання німецької / англійської мови – рівень B2, диплом бакалавра

2.11. Заклади вищої освіти – партнери університету

Університетом укладено договори про співробітництво із закладами вищої освіти, в рамках яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів.

Франція	Бізнес-школа «Ауденсія»
	Університет Гренобль Альпи
	Університет Парі-Ест Кретей
	Вища паризька школа комерції (ESCP)
	Федерація «Обмін Франція–Україна»
	Університетське агентство франкофонії – AUF
Велика Британія	Університет Центрального Ланкаширу
Польща	Краківський економічний університет
	Познанський університет економіки і бізнесу
	Вроцлавський економічний університет
	Щецинський університет
Німеччина	Бамберзький університет ім. Отто Фрідріха
	Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт
Болгарія	Варненський економічний університет
Греція	Університет Західної Аттики

Міжнародні програми і проєкти в рамках Еразмус+

Перелік навчальних закладів
Люблянська школа бізнесу
Краківський економічний університет
Щецинський університет
Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт
Варненський економічний університет
Університет Казимира Великого
Університет економіки та менеджменту державного управління у Братиславі
Університет прикладних наук для економіки та управління, м. Ессен

2.12. Програми англійською мовою викладання

В університеті діють 11 програм англійською мовою викладання для українських та іноземних громадян за освітнім ступенем «магістр» – «Міжнародна економіка», «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», «Фінансовий менеджмент», «Міжнародний туристичний бізнес», «Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент», «Торговельний менеджмент», «Менеджмент та бізнес-адміністрування у сфері гостинності», «Міжнародний готельний і ресторанний бізнес», «Фінансове посередництво», «Митна справа», «Управління бізнесом», а

також 4 програми за освітнім ступенем «бакалавр» – «Міжнародна економіка», «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», «Міжнародний туризм» та «Готельно-ресторанна справа». Навчальні програми забезпечують висококваліфіковані викладачі ДТЕУ та вчені європейських ЗВО – партнерів університету.

2.13. Мовні курси

Центр європейської освіти ДТЕУ здійснює підготовку з англійської та французької мови за програмою інтенсивного навчання, що 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 відбувається 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 ДТЕУ. Вартість навчання залежить від рівня навчальної програми та кількості навчальних годин.

Випускники центру європейської освіти, які оволоділи іноземною мовою рівнів В1–В2, мають можливість здавати екзамен на отримання міжнародних мовних сертифікатів (DELTA, DALF, IELTS, ESOL) і брати участь у різних формах міжнародної академічної мобільності в рамках угод про співробітництво з європейськими ЗВО – партнерами ДТЕУ.

За додатковою інформацією та для запису на курси іноземних мов звертатись до центру європейської освіти – навчальний корпус Д, кімната 229, тел. (044) 5314836, e-mail: eecenter@knu.edu.ua

2.14. Можливості для практичної підготовки

Для забезпечення практичної підготовки здобувачів вищої освіти та їх успішного працевлаштування університет встановлює різні форми співробітництва з профільними державними установами, організаціями, громадськими об'єднаннями, бізнес-структурами на підставі укладених меморандумів, угод про співпрацю, договорів про практичну підготовку здобувачів вищої освіти, що створюють умови для реалізації програм практики та забезпечують виконання у повному обсязі вимог, передбачених «Положенням про практичну підготовку здобувачів вищої освіти», «Порядком організації практики студентів за кордоном»

та «Порядком стажування на підприємствах, в установах та організаціях студентів ДТЕУ, які здобули освіту за освітнім ступенем «бакалавр», «молодший бакалавр».

ДТЕУ підтримує партнерські відносини більш ніж з **3650 стейкголдерами**. Партнерами університету є органи державної та місцевої влади, організації, відомства, служби, на базі яких здійснюється практична підготовка студентів з подальшим працевлаштуванням, переважна більшість з них є **партнерами освітніх програм, а саме:**

Міністерство економіки України; Міністерство соціальної політики України; Міністерство закордонних справ України; Міністерство розвитку громад та територій України; Міністерство фінансів України, Міністерство юстиції, Державна податкова служба у місті Києві; Державна казначейська служба України; Рахункова палата України; Пенсійний фонд України; Державна аудиторська служба України; територіальні органи Державної митної служба, Державна фіскальна служба, Національний банк України, Національна комісія з цінних паперів та фондового ринку України, Державна інспекція України з питань захисту прав споживачів; ДП «Укрметртестстандарт», Департамент фінансів КМДА, Печерська районна в м. Києві державна адміністрація, Деснянська районна в м. Києві державна адміністрація, Верховний Суд; Антимонопольний комітет України; Національний координаційний центр кібербезпеки, Департамент кіберполіції Національної поліції України, Департамент міжнародного поліцейського співробітництва Національної поліції України, Національне агентство України з питань державної служби, Центральне міжрегіональне управління Міністерства юстиції (м. Київ), Національна академія наук України, Національна академія державного управління при Президентові України, Союз промисловців та підприємців України, Українська спілка підприємців малих, середніх та приватизованих підприємств, профільні комітети Верховної Ради України, Інститут психології НАПН України, Незалежна асоціація банків України, Українська спілка автомобільного транспорту та логістики, Асоціація «УКРЗОВНІШТРАНС», Громадська спілка «Український кулінарний союз», Торгово-промислова палата України, Київська торгово-промислова палата тощо. Також Університет має угоди про співпрацю з комерційними компаніями, бізнес-структурами:

Microsoft Україна, «EPAMSystems Україна», групою компаній «BGSSolutions», ТОВ «БЕЙКЕРТІЛЛІ Україна», ТОВ «Ернст ендЯнг», ТОВ «Консалтингова компанія «Голден Траст», ТОВ «Грант ТорнтонЛегіс», ТОВ «КрестонДжі Сі Джі Аудит», ТОВ «ТВІГА ГРУПА Україна», ТОВ «АСНільсенЮкрейн», ТОВ «ХЕДХАНТЕР», ТОВ «Прем'єр Інтернешнл», ВАТ «Готель «Прем'єр Палац», «Президент-

готель», ТОВ «ІНТЕР-ГОТЕЛЬ», ТОВ «11 MIRRORCOTELЬ», заміським клубом «Трипільське сонце», ТОВ «Інтерн» (готель «Опера»), ТОВ «ЮКА» (готель «Хрещатик»), ТОВ «ДБІХотелзендрезортс (готель «RomadaEncoreKiev»), ПрАТ«Нові Інжинірингові Технології» (готель «ХаяттРідженсі Київ»), ТОВ «Гранд менеджмент» (готель «Фермонт»), ТОВ «ХОТЕЛ ПРОПЕРТІ» (готель «Либідь»), ТОВ «РейкарцХотел Менеджмент», ТОВ «Тревелпрофешнлгруп», ТОВ «МузенідісТревел Україна», ТОВ «Корал тревел», ТОВ «ДжоінАп», «ТУІ», ТОВ «Мережа Козирна Карта», групакомпаній «Фокстрот», ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», ПАТ «Універмаг«Дитячий світ», ТОВ «Декатлон Україна», ТОВ «Лореаль Україна», ТОВ «Укртекстиль», ТОВ «Сільпо-фуд», ТОВ «Епіцентр-К», ТОВ «ЕКО», ТОВ «ДЦ Україна», ТОВ «ДТЕК», ПАТ«Райффайзен Банк Аваль», ПАТ «ОТП БАНК», ПАТ «Кредобанк», ПАТ«КредіАгріколь Банк», ПАТ«Перший Український Міжнародний Банк», АТ «Ощадбанк», ПАТ«Укрсоцбанк», АТ КБ «ПриватБанк» тощо.

Співпраця з партнерами постійно поглиблюється. Перелік партнерів постійно збільшується, що значно розширює можливості для практичної підготовки здобувачів вищої освіти початкового (короткого циклу), першого (бакалаврського), другого (магістерського), третього рівнів.

2.15. Дуальна форма освіти

ДТЕУ упродовж 2021–2022 рр. бере участь у пілотному проєкті з підготовки фахівців за дуальною формою освіти за спеціальностями: «Харчові технології» та «Готельно-ресторанна справа» (перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, «Право» (другий (магістерський) рівень вищої освіти) за участю організацій, бізнес-партнерів. Перелік освітніх програм з дуальною формою постійно розширюється.

2.16. Умови для занять спортом і відпочинку

У ДТЕУ створені сучасні умови для заняття різноманітними видами спорту, розвитку особистості, творчих здібностей.

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 ДТЕУ, дні факультетів, Дні донора, чемпіонат з кіберспорту, інтелектуальних ігор «Брейн-ринг» та «Своя гра», фестиваль команд Ліги КВН ДТЕУ за Кубок Ректора тощо.

В університеті функціонує Культурно-мистецький центр, до якого входять творчі аматорські колективи: народний студентський камерний

академічний хор, студія сучасного танцю «Light», студія вокалу та сучасної музики, фольклорно-інструментальний ансамбль «Atlibitum».

Для розвитку студентства та популяризації здорового способу життя на базі кафедри фізичної культури та спорту функціонують секції з настільного тенісу, фітнесу, волейболу (чоловічого, жіночого), плавання, бадмінтону, баскетболу, аеробіки, боксу, боді-фітнесу, футболу (чоловічого, жіночого), атлетичної гімнастики, легкої атлетики, боротьби, фізичної реабілітації та із загальної фізичної підготовки, перетягування канату; для великого тенісу на території університету були збудовані сучасні тенісні корти, обладнані спеціалізованим покриттям. Створено всі умови для занять фізкультурою та спортом: сучасний стадіон зі штучним покриттям, спортивні майданчики, дві сучасні ігрові зали, тренажерна зала, зала боксу та боротьби, зали для фітнесу.

2.17. Студентські організації

Громадське життя в університеті насичене та різноманітне. В університеті на громадських засадах діють:

- рада студентського самоврядування університету, 6 рад студентського самоврядування на факультетах і 6 рад студентського самоврядування в гуртожитках;

- наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених;

- студентські клуби – «Екоклуб», дебатний клуб «PolemicUnion», філософський клуб «Фенікс», «Правничий клуб», «Юридична клініка», підприємницький «YEPClub», «Бізнес-клуб», «Маркетинг», «SapLab», «N&SEServices», «ProgramClub», «ТРОС – творче рекламне об'єднання студентів», «Бухгалтерський клуб імені Лука Пачолі», «Клуб професійного бухгалтера», «Аудиторський клуб», «Спілка художників КЕТЕУ», «Європейський клуб», Всеукраїнський рух «Молодь за права споживачів», клуб хіміків «StartinScience», «Клуб кулінарів», психологічний клуб «SAPGEN», туристичний клуб «Еверест», клуб «Сервіс», спортивні клуби з футболу, баскетболу, волейболу, боротьби тощо.

Інформація щодо навчання студентів, дозвілля, занять спортом розміщується на сайті університету (<http://www.knute.edu.ua>), офіційній сторінці ДТЕУ в соціальній мережі «Facebook», офіційній сторінці ДТЕУ в соціальній мережі «Instagram» (https://www.instagram.com/knute_official/), Telegram-каналі ДТЕУ (<https://t.me/knteu>), офіційній сторінці ДТЕУ в соціальній мережі «YouTube» (<https://www.youtube.com/user/kyotostreet>) та студентському

телебаченні «ДТЕУ-Live», а також в газеті «Університет і час», студентському журналі «Кіото, 19».

3. Освітня програма.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) –
Мельниченко С.В., д-р. екон. наук, професор, проректор з наукової роботи КНТЕУ

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Менеджмент» спеціалізація «Менеджмент і бізнес-адміністрування у сфері гостинності»
Офіційна назва освітньої програми	«Менеджмент і бізнес-адміністрування у сфері гостинності»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1,4 роки
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07. 2024 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Освітній ступінь бакалавра
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	до 01.07.2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, здатних ідентифікувати та розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері менеджменту і бізнес-адміністрування або у процесі навчання, що передбачають проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризуються невизначеністю умов і вимог, зокрема у сфері гостинності	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 07 «Управління та адміністрування», спеціальність 073 «Менеджмент», спеціалізація «Менеджмент і бізнес-адміністрування у сфері гостинності»
Орієнтація освітньої програми	Академічна, освітньо-професійна, прикладна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним, науково-практичним і науково-педагогічним ухилом. Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати

	<p>професійні та наукові завдання з бізнес-адміністрування та управління суб'єктами готельно-ресторанного туристичного бізнесу</p> <p>Ключові слова: туристичний і готельно-ресторанний менеджмент, туристичний та готельно-ресторанний бізнес, бізнес-адміністрування, управління персоналом, revenue менеджмент, управління корпораціями, управління якістю послуг, стратегічний маркетинг, управління проектами</p>
Особливості програми	<p>Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами та <i>бізнес-адміністрування, зокрема у сфері гостинності</i>. Щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних працівників сфери гостинності до навчального процесу</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
Придатність до працевлаштування	<p>ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій</p> <p>12 Керівники підприємств, установ та організацій 13 Керівники малих підприємств без апарату управління 14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів 1448 Менеджери (управителі) туристичних агентств та бюро подорожей 1455 Менеджери (управителі) в готелях та та інших місцях розміщення 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 1492 Менеджери (управителі) у сфері культури, відпочинку та спорту 1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту 1229.7 Керівники інших основних підрозділів в інших сферах діяльності 1238 Керівники проектів та програм 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні 2320 Викладачі середніх навчальних закладів 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів 2351.1 Наукові співробітники (методи навчання) 2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання 2359.2 Інші фахівці в галузі навчання 2412.1 Наукові співробітники (праця, зайнятість) 2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність</p>

	<p>підприємництва, раціоналізація виробництва) 2481 Професіонали в галузі туризму 2481.1 Наукові співробітники (туризмологія, екскурсознавство) 2481.2 Туризмознавці 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи 2483.1 Наукові співробітники (рекреалогія) 2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи 2441.2 Економісти Бренд-менеджер територій SMM менеджер Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки</p>
Подальше навчання	Магістр може продовжувати навчання на освітньому та освітньо-науковому рівні, підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через практичну підготовку та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка випускної кваліфікаційної роботи
Оцінювання	Письмові екзамени, практична підготовка; есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, захист випускної кваліфікаційної роботи тощо. Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів. Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері менеджменту і <i>бізнес-адміністрування</i> або у процесі навчання, що передбачають проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначеності умов і вимог, зокрема у сфері <i>гостинності, що передбачає застосування теорій, методів, методик та технологій управління</i>
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні ЗК 2. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності) ЗК 3. Навички використовувати інформаційних та комунікаційних технологій ЗК 4. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети ЗК 5. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК 6. Здатність генерувати нові ідеї (креативність) ЗК 7. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК 1. Здатність обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту та <i>бізнес-адміністрування</i> , у тому числі у відповідності до визначених цілей та міжнародних стандартів СК 2. Здатність встановлювати цінності, бачення, місію, цілі та критерії, за якими організація визначає подальші напрями розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та

	<p>плани, зокрема у сфері гостинності</p> <p>СК 3. Здатність до саморозвитку, навчання впродовж життя та ефективного самоменеджменту</p> <p>СК 4. Здатність до ефективного використання та розвитку людських ресурсів в організації, зокрема у сфері гостинності</p> <p>СК 5. Вміння створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління та бізнес-адміністрування</p> <p>СК 6. Здатність формувати лідерські якості та демонструвати їх в процесі управління людьми</p> <p>СК 7. Здатність розробляти проекти, управляти ними, виявляти ініціативу та підприємливість, зокрема у сфері гостинності</p> <p>СК 8. Здатність використовувати психологічні технології роботи з персоналом.</p> <p>СК 9. Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, приймати ефективні управлінські рішення та забезпечувати їх реалізацію, зокрема у сфері гостинності</p> <p>СК 10. Здатність до управління організацією та її розвитком, зокрема відповідно до трендів туристичного, готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 11. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі менеджменту та бізнес-адміністрування у сфері гостинності у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Критично осмислювати, вибирати та використовувати необхідний науковий, методичний і аналітичний інструментарій для управління в непередбачуваних умовах 2. Ідентифікувати проблеми в організації та обґрунтовувати методи їх вирішення; 3. Проектувати ефективні системи управління організаціями; 4. Обґрунтовувати та управляти проектами, генерувати підприємницькі ідеї; 5. Планувати діяльність організації в стратегічному та тактичному розрізах; 6. Мати навички прийняття, обґрунтування та забезпечення реалізації управлінських рішень в непередбачуваних умовах, враховуючи вимоги чинного законодавства, етичні міркування та соціальну відповідальність; 7. Організовувати та здійснювати ефективні комунікації всередині колективу, з представниками різних професійних груп та в міжнародному контексті; 8. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення та інформаційні системи для вирішення задач управління організацією; 9. Вміти спілкуватись в професійних і наукових колах державною та іноземною мовами; 10. Демонструвати лідерські навички та вміння працювати у команді, взаємодіяти з людьми, впливати на їх поведінку для вирішення професійних задач 11. Забезпечувати особистий професійний розвиток та планування власного часу.

	<p>12. Вміти делегувати повноваження та керівництво організацією (підрозділом)</p> <p>13. Вміти планувати і здійснювати інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення організації (підрозділу)</p> <p>14. <i>Здатність управляти інноваційною, комерційною, маркетинговою діяльністю, розробляти та реалізовувати стратегії та програми менеджменту та адміністрування у сфері гостинності у мультидисциплінарних контекстах</i></p> <p>15. <i>Здатність впливати на споживчу поведінку та формувати сегменти лояльних споживачів.</i></p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	95% 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>Кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв</p> <p>Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції</p> <p>Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві</p> <p>Кабінет «Туризмознавства»</p> <p>Комп'ютерний клас з організації туризму</p> <p>Комп'ютерний клас проектування</p> <p>Лабораторія теплового та холодильного устаткування</p> <p>Лабораторія енології та барної справи</p> <p style="text-align: center;">Лабораторія сенсорного аналізу</p> <p style="text-align: center;">Лабораторія дизайну HoReCa</p> <p style="text-align: center;">Лабораторія дизайну та інжинірингу</p> <p>Лабораторія систем автоматизованого проектування</p> <p>Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами</p> <p>VR-бібліотека, SMART-бібліотека</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

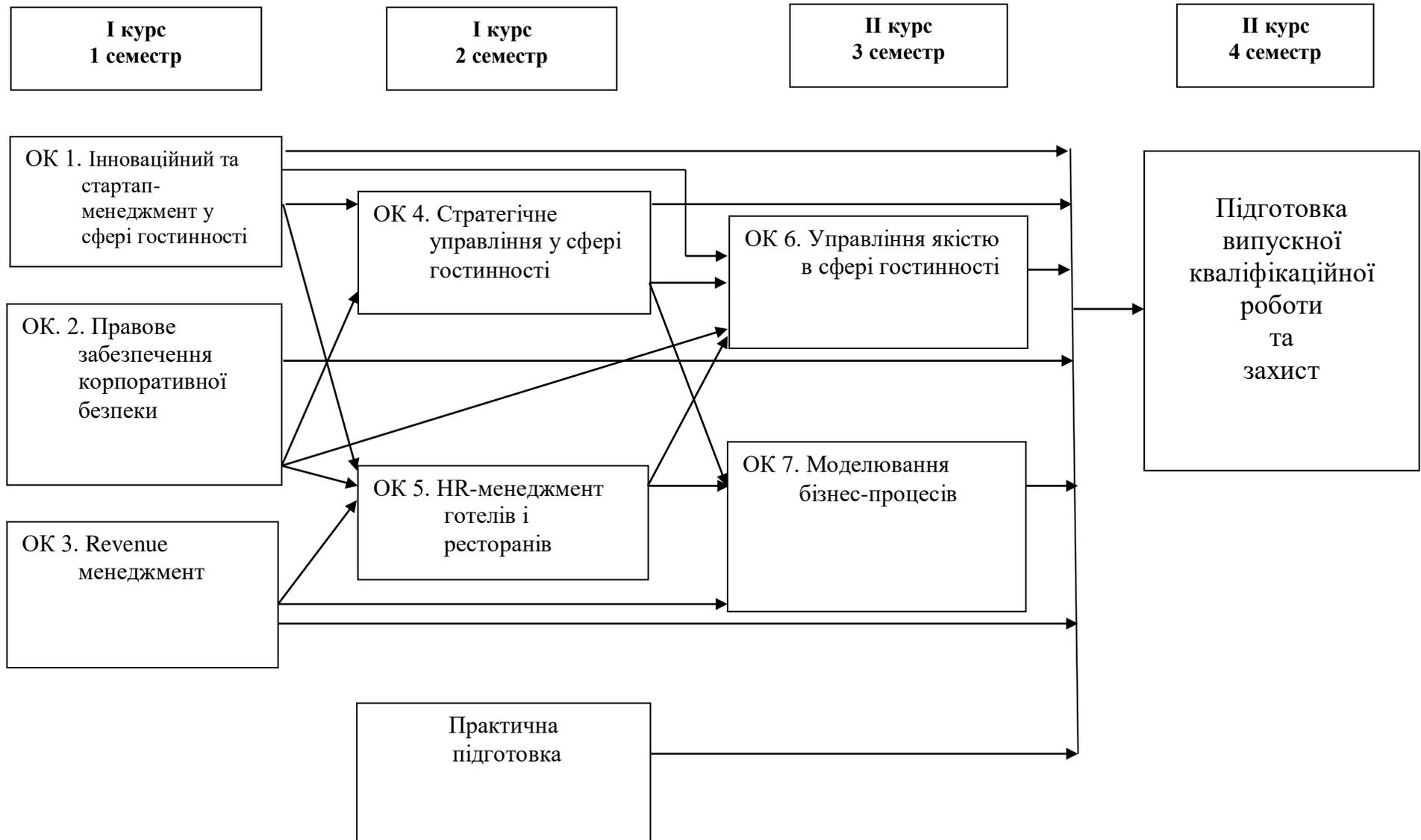
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1.	Інноваційний та стартап-менеджмент у сфері гостинності	6
ОК 2.	Правове забезпечення корпоративної безпеки	6
ОК 3.	Revenue менеджмент	6
ОК 4.	Стратегічне управління в сфері гостинності	7,5
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	7,5
ОК 6.	Управління якістю в сфері гостинності	6
ОК 7.	Моделювання бізнес-процесів	6
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		45
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1.	Антикризова психологія	6
ВК 2.	Бренд-менеджмент	6
ВК 3.	Готельна справа	6
ВК 4.	Діловий протокол та етикет	6
ВК 5.	Договірне право	6
ВК 6.	Інноваційні ресторанні технології	6
ВК 7.	Інтелектуальна власність	6
ВК 8.	Консьюмерське право	6
ВК 9.	Концепції та ресторанний креатив	6
ВК 10.	Курортний туropolерейтинг	6
ВК 11.	Міжнародний туризм	6
ВК 12.	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК 13.	Поведінка споживачів послуг гостинності	
ВК 14.	Психологія бізнесу	6
ВК 15.	Психологія іміджу	6
ВК 16.	Психологія самовизначення особистості	6
ВК 17.	Ресторанна справа	6
ВК 18.	Стратегічний маркетинг у готельному та ресторанному бізнесі	6
ВК 19.	Технології цифрового маркетингу	6
ВК 20.	Управління бізнес-процесами	6
ВК 21.	Управління лакшері сервісом	6
ВК 22.	Управління туристичними дестинаціями	6
ВК 23.	Фінансовий менеджмент	6
ВК 24.	Фінансові технології	6

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
ВК 25.	Ціннісно орієнтоване управління	6
ВК 26.	Health туризм	6
Загальний обсяг вибіркового компонента:		24
Практична підготовка		
	Практична підготовка	9
Атестація		
	Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист	12
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту випускної кваліфікаційної роботи.

Випускна кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері менеджменту, задачі або проблеми в сфері менеджменту, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов, із застосуванням теорій та методів економічної науки.

Випускна кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації.

Випускна кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7
ЗК 1	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 2					+		
ЗК 3		+	+		+	+	
ЗК 4					+		
ЗК 5			+		+	+	+
ЗК 6	+		+		+	+	+
ЗК 7	+	+	+	+		+	+
СК 1	+	+	+	+	+	+	+
СК 2			+		+		
СК 3	+	+	+	+	+	+	+
СК 4					+		
СК 5			+		+		+
СК 6			+	+	+		
СК 7				+			+
СК 8					+		
СК 9		+	+	+	+	+	+
СК 10	+	+	+	+	+	+	+
СК 11			+	+	+		

**4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркоким
компонентам освітньої програми**

Компоненти Компетентності	ВК 1.	ВК 2.	ВК 3.	ВК 4.	ВК 5.	ВК 6.	ВК 7.	ВК 8.	ВК 9.	ВК 10.	ВК 11.	ВК 12.	ВК 13.	ВК 14.	ВК 15.	ВК 16.	ВК 17.	ВК 18.	ВК 19.	ВК 20.	ВК 21.	ВК 22.	ВК 23.	ВК 24.	ВК 25.	ВК 26.
ЗК 1		*								*		*						*			*	*	*			
ЗК 2	*	*	*	*	*		*	*	*			*	*	*		*			*		*		*	*	*	*
ЗК 3																	*			*						
ЗК 4	*											*	*	*	*								*	*	*	*
ЗК 5	*			*			*					*	*	*	*								*	*	*	
ЗК 6		*				*											*			*						
ЗК 7										*												*				*
СК 1	*	*								*		*	*					*	*	*	*	*	*	*	*	
СК 2		*										*	*					*	*		*		*	*	*	
СК 3													*	*	*									*	*	
СК 4	*												*		*									*	*	
СК 5																		*								
СК 6														*	*										*	
СК 7		*																*								*
СК 8	*			*								*	*	*	*								*	*	*	
СК 9			*														*	*			*					
СК 10			*			*					*	*				*	*	*	*	*			*			
СК 11		*											*											*		

**5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання
відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми**

Програмні результати навчання	Компоненти							
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	
1		+	+	+	+	+	+	
2		+		+	+	+		
3	+		+		+		+	
4							+	
5		+		+	+	+	+	
6			+	+	+		+	
7		+	+		+	+	+	
8		+	+	+		+		
9	+	+	+	+	+	+	+	
10			+	+	+	+	+	
11				+	+		+	
12					+		+	
13	+	+	+	+	+	+	+	
14	+	+	+	+	+	+	+	
15	+	+						

**5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання
відповідними вибірковими компонентами освітньої програми**

Програмні результати навчання	Компоненти																												
	ВК 1.	ВК 2.	ВК 3.	ВК 4.	ВК 5.	ВК 6.	ВК 7.	ВК 8.	ВК 9.	ВК 10.	ВК 11.	ВК 12.	ВК 13.	ВК 14.	ВК 15.	ВК 16.	ВК 17.	ВК 18.	ВК 19.	ВК 20.	ВК 21.	ВК 22.	ВК 23.	ВК 24.	ВК 25.	ВК 26.			
1										*							*	*			*								
2		*	*									*				*											*		
3																		*			*								
4		*				*												*											
5		*																			*								
6	*				*		*	*	*				*	*	*									*	*	*			
7				*															*										
8																	*			*									
9		*		*	*	*	*	*	*	*	*					*			*			*					*		
10	*			*									*	*	*									*	*	*			
11	*												*	*	*								*	*	*				
12																		*			*						*		
13			*													*	*	*	*		*							*	
14	*	*															*												
15											*						*		*		*								

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)

4.1. Назва. ІННОВАЦІЙНИЙ ТА СТАРТАП-МЕНЕДЖМЕНТ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Охріменко А.Г., доц., д.е.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу (стажування: Технічний університет в Кошице, м. Кошице, Академія професійної освіти Меркур, м. Калужа, Словаччина, 2019, 2020 рр., Асоціація USMItaly, Італія, 2021 р.); Бойко М.Г., проф., д.е.н, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу (міжнародний сертифікат – Business Projects (University of Central Lancashire, United Kingdom).

Результати навчання. Формування теоретичних та практичних знань і навичок з інноваційного менеджменту та управління стартап-проектами в сфері гостинності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент готелів і ресторанів», «Економіка готелів і ресторанів», «StartUp-тренінг», «Управління дистрибуцією послуг», «Готельна справа».

Зміст. Важливість та доцільність здійснення інноваційної діяльності для досягнення конкурентних переваг в сфері гостинності. Розроблення планів інноваційної діяльності суб'єктів туристичного, готельного і ресторанного бізнесу. Методи здійснення техніко-економічного обґрунтування інноваційних проектів. Формування інноваційної стратегії суб'єктів туристичного, готельного і ресторанного бізнесу та розробки тактики її реалізації. Просування інноваційних продуктів на ринок туристичних, готельних і ресторанных послуг. Управління стартап-проектами в сфері гостинності. Ризики стартап- та інноваційних проектів і прийняти рішення для їх управління з метою забезпечення стабільного рівня економічної безпеки суб'єктів туристичного, готельного і ресторанного бізнесу

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Микитюк П.П. Інноваційний менеджмент : підручник / П.П. Микитюк, В.Я. Брич, М.М. Шкільняк, Ю.І. Микитюк. – Тернопіль : Економ.думка ТНЕУ, 2019. – 518 с.

2. Копитко М. І. Управління інноваціями: навчальний посібник для самостійного вивчення дисципліни у схемах і таблицях. Львів: ЛьвДУВС, 2019. 292 с.

3. Менеджмент стартап проектів : підручник для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти / О. А. Гавриш, В. В. Дергачова, М. О. Кравченко та ін.; Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, Видавництво «Політехніка», 2019. 337 с.

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.

4.2. Назва. ПРАВОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОРПОРАТИВНОЇ БЕЗПЕКИ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мельниченко Р. В., доц., канд. юрид. наук, в.о. зав. кафедри правового забезпечення безпеки бізнесу.

Результати навчання. Формування у студентів професійних компетентностей щодо: поняття та системи корпоративної безпеки; ризиків корпоративної безпеки; структури корпоративного управління; механізму контролю акціонерами діяльності підприємства; корпоративних конфліктів та спорів між акціонерами; зловживання корпоративними правами; недружнього поглинання суб'єктів господарювання; правових інструментів бізнесу по протидії рейдерству; правової протидії корпоративному шахрайству на підприємстві; контролю за дотриманням законодавства про захист персональних даних.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Готельна справа», «Менеджмент готелів та ресторанів», «Економіка готелів та ресторанів».

Зміст. Поняття та система корпоративної безпеки. Ризики корпоративної безпеки. Структура корпоративного управління. Офшорні юрисдикції в структурі корпоративного управління. Трасти в структурі корпоративного управління. Корпоративний секретар в структурі корпоративного управління. Наглядова рада в структурі корпоративного управління. Ревізійна комісія (ревізор) в структурі корпоративного управління. Механізм контролю акціонерами діяльності підприємства. Корпоративні конфлікти та спори між акціонерами. Зловживання корпоративними правами. Акціонерні договори. Недружнє поглинання суб'єктів господарювання. Правові

інструменти бізнесу по протидії рейдерству. Юридична служба на підприємстві. Організаційно-правова модель системи внутрішньої безпеки підприємства. Правова протидія корпоративному шахрайству на підприємстві. Корпоративне розслідування на підприємстві. Кадрова безпека на підприємстві (Friendly Fire). Контроль за дотриманням законодавства про захист персональних даних.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Корпоративна безпека для власників бізнесу в сучасних умовах: [посібник] / "SIDCON", consulting company. - Київ: ВІ ЕН ЕЙ, 2018. – 267 с.
2. Крегул Ю.І. Організаційно-правові засади безпеки підприємницької діяльності (в таблицях і схемах): навч. посіб. / Ю.І. Крегул, Р.О. Банк. – Київ: КНТЕУ, 2016. – 215 с.
3. Gauthier Chassang The impact of the EU general data protection regulation on scientific research. – URL: <http://ecancer.org/journal/11/full/709-the-impact-of-the-eu-generaldata-protection-regulation-on-scientific-research.php>

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), практичні заняття (з використанням роботи в малих групах, дискусій).

Методи оцінювання.

- поточний контроль – опитування; вирішення індивідуальних творчих завдань; ессе; презентації, модерації.
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.3. Назва. REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кулик М.В., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – Erasmus Plus Staff Mobility Programme (University of Central Lancashire, United Kingdom)).

Результати навчання. Формування системи теоретичних знань, практичних умінь і навичок використання моделей управління доходами, аналітичних технологій щодо оптимізації та максимізації доходності суб'єкта готельного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент готелів і ресторанів», «Економіка готелів і ресторанів», «Управління дистрибуцією послуг», «Готельна справа».

Зміст. Концепція Revenue менеджменту як аналітичної технології управління доходами. Теоретичні та методологічні положення Revenue менеджменту як базису для розроблення та застосування у практичній діяльності методик забезпечення продажів оптимальної кількості номерів готелю за максимальною ціною через найбільш ефективні канали збуту. Фактори, що впливають на ефективність методів Revenue менеджменту та забезпечують успішність функціонування готелю. Методи, техніки, моделі щодо застосування практичних та ефективних підходів до формування справедливої ринкової вартості готельної послуги як товару, розробки гнучкої політики ціноутворення, визначення недостатнього рівня доходів готелю. Revenue менеджмент як система управління готелю з дотриманням етичних принципів взаємовідносин.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. 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, 2017. – 412 с.
2. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 312 с.
3. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.3 : Кейтеринг / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 448 с.
4. Hayes, D. K., Hayes, J. D., & Hayes, P. A. (2021). *Revenue management for the hospitality industry*. John Wiley & Sons.
5. Gallego, G., & Topaloglu, H. (2019). *Revenue management and pricing analytics* (Vol. 209). New York, NY: Springer.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням кейс-стаді, імітацій, роботи в малих групах, комунікативних методів).

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.4. Назва. СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Охріменко А.Г., доц., д-р екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу (стажування Universitatea Alexandru Ioan Cuza, Iasi, Румунія, 2017); Бойко М.Г., проф., д.е.н, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу (міжнародний сертифікат – Business Projects (University of Central Lancashire, United Kingdom)).

Результати навчання. Засвоєння основних теоретичних положень курсу, формування вмінь та компетенції щодо застосовування закономірностей, методів та форм наукового пізнання на практиці, під час аналізу явищ і процесів, пов'язаних з управлінською, юридичною та економічною діяльністю.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент готелів і ресторанів», «Управління дистрибуцією послуг».

Зміст. Генеза управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі. Імплементация моделей та міжнародних стандартів корпоративного управління в готельний та ресторанний бізнес. Управління капіталом корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Публічне розміщення акцій (IPO) як джерело формування коштів корпорацій. Дивідендна політика корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі за стейкхолдер-підходом. Основні види інтегрованих корпоративних утворень в готельному і ресторанному бізнесі. Особливості процесу глобалізації готельного та ресторанного бізнесу. Чинники зовнішнього середовища корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі з позицій циклічності та криз розвитку економічних систем. Концепція збалансованої системи показників у системі стратегічного управління діяльністю корпорацій готельного і ресторанного бізнесу. Рейтингові оцінки управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі (Forbes Travel Guide). Соціальна відповідальність та корпоративна культура в готельному і ресторанному бізнесі.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бондар-Підгурська О.В., Глебова А.О. Ділове адміністрування (Корпоративне управління) : Навчальний посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2015. – 448 с.

2. Корпоративне управління: процеси, стратегії, технології : колективна навч. посібник / За заг. ред. : К.С. Шапошникова та ін. – Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2015. – 536 с.
3. Скібіцька Л.І. Стратегічне управління корпораціями : Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2016.- 480 с

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням кейс-стаді, імітацій, роботи в малих групах, комунікативних методів).

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. Назва. HR-МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Босовська М.В., проф., д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

Результати навчання. Формування у студентів знань, вмінь, професійного світогляду у сфері HR-менеджменту готелів і ресторанів та здатності організовувати та мотивувати персонал досягати спільної мети, працювати в команді, розвивати системне управлінське мислення з урахуванням галузевої специфіки та особливостей управлінської праці у сфері гостинності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент готелів і ресторанів», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Економіка готелів і ресторанів», «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі».

Зміст. Теоретичні засади HR-менеджменту. Персонал у системі HR-менеджменту у сфері гостинності. Організування діяльності та функції служб HR-менеджменту. HR-політика та HR-стратегія. Планування персоналу у сфері гостинності. Наймання та адаптація персоналу у сфері гостинності. Оцінювання фахових компетентностей персоналу у сфері гостинності. Кадрова логістика персоналу у сфері гостинності. Розвиток фахових компетентностей персоналу у сфері гостинності. Організаційна поведінка та командний HR-менеджмент у

сфері гостинності. Результативність HR-менеджменту у сфері гостинності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Палеха Ю.І. Менеджмент персоналу: навчальний посібник. – К.:Ліра-К, 2017. - 336 с.
2. Пушкар З.М. , Пушкар. Б.Т. Кадровий менеджмент: Навчальний посібник –Тернопіль: Осадца Ю.В., 2017. –210с.
3. Robert L. Mathis, John H. Jackson. Human Resource Management, 13th Edition, US, University of Wyoming, 2017 – Retrieved from: <https://core.ac.uk/download/pdf/33797590.pdf>

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування; тестування; вирішення практичних завдань, кейсів; вирішення індивідуальних творчих завдань; ессе; презентації, модерації.

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.6. Назва. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Босовська М.В., проф., д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

Результати навчання. Засвоєння теоретичних концептуальних та методологічних засад управління якістю в готелях та ресторанах, здобуття знань, практичних навичок та компетенцій щодо формування та сертифікації систем управління якістю.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент готелів і ресторанів», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Концепції і ресторанний креатив».

Зміст. Основи теорії управління якістю. Вітчизняний та міжнародний досвід управління якістю в готелях та ресторанах. Концепція управління послуг. Методологія управління якістю в готелях та ресторанах. Статистичні методи та інструментарій управління якістю. Оцінка якості готельних та ресторанных послуг. Система управління якістю в готелях та ресторанах. Імплементация моделі Європейського

індексу задоволеності споживачів в систему управління якістю послуг готелів і ресторанів. Сертифікація систем управління якістю готелів та ресторанів. Контроль та аудит якості готельних та ресторанних послуг.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві: підручник / О. Ю. Давидова. Х.: Вид-во: Іванченка І. С., 2018. – 488 с.
2. Капінос Г.І. Управління якістю : навчальний посібник /Г.І. Капінос, І.В. Грабовська. –К.: Кондор-Видавництво, 2016. - 278 с.
3. Quality Management in Hospitality: Critical Components Explained! URL : <https://www.qualityze.com/components-of-quality-management-in-hospitality/>

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням інформаційних технологій, аналітично-розрахункових завдань, презентацій, кейс-стаді, комунікативних методів).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, індивідуальні самостійні роботи, аналітичні задачі;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.7. Назва. МОДЕЛЮВАННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Іванова О.М. канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри цифрової економіки та системного аналізу.

Результати навчання. Знання і навички використання сучасних інформаційних інструментів побудови, проектування і аналізу бізнес-процесів відповідного професійного спрямування.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економіка готелів і ресторанів», «StartUp-тренінг», «Інформаційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі».

Зміст. Сутність і класифікація бізнес-процесів. Підходи до моделювання бізнес-процесів: структурний, функціональний, процесний та ін. Параметри економічного процесу для

побудови моделі. Особливості CASE-засобів. Моделі, створені CASE-технологіями. Особливості функціонування CASE-технологій. Зміст BPMN: складність бізнес-процесів, трансакції, інформаційні потоки, управління даними, обробка виключень, операційна семантика та ін. Загальна схема SADT-моделі бізнес-процесу. Особливості і призначення IDEF3 в моделюванні бізнес-процесів. Особливості нотації бізнес-процесів BPMN. Складові елементи нотації BPMN.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Шиян А. А. Економічна кібернетика: вступ до моделювання соціальних і економічних систем : навч. посібник / А. А. Шиян. – Львів : Магнолія-2006 , 2017. – 228 с.
2. Офіційний сайт BPM-системи Creatio [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.terrasoft.ua>

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних і інформаційних технологій:

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (робота в малих групах, дискусії, кейси, виконання завдань комп'ютерного моделювання).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне опитування, кейси, практичні завдання);
- підсумковий контроль (екзамен).

Мова навчання та викладання. Українська.

4.8. Назва. АНТИКРИЗОВА ПСИХОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Вербицька Л.Ф., доц., канд. психол. наук, доцент кафедри психології.

Результати навчання. Оволодіти знаннями з феноменології криз духовного розвитку людини з урахуванням специфіки переживання кризового стану або «дисонансу» в ситуації невизначеності, непередбачуваності та горя; сформувати компетентності щодо використання антикризових методів психокорекції, психологічної допомоги при переживанні кризового стану особистості.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Філософія», «Психологія».

Зміст. Духовно-особистісний потенціал людини. Кризові стани особистості та їх класифікація. Феномен і фази переживання

духовно-особистісної кризи. Психологічні особливості процесу переживання горя особистості. Психологічна допомога при переживанні криз особистості. Корекційно-тренінгова програма духовно-особистісного розвитку.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гур'єв С.О., Миронець С.М. та ін. Основи виживання: заходи, що забезпечують життєдіяльність в умовах автономного існування при надзвичайних ситуаціях. Навчальний посібник. УНПЦМК МОЗ України, ІДУЦЗ УЦЗУ – Київ, 2016. – 209 с.
2. Корольчук М.С., Крайнюк В.М. Соціально-психологічне забезпечення діяльності в звичайних та екстремальних умовах: Навчальний посібник. – К.: Ніка - Центр, 2014. – 580 с.
3. Основи практичної психології / В. Панок, Т. Титаренко, Н. Чепелева та ін.: Підручник. – Вид. 2-ге. К.: Либідь, 2015. – 536 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії);
- практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.9. Назва. БРЕНД-МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кармазінова В.Д., канд. екон. наук, ст. викладач кафедри маркетингу.

Результати навчання. Формування системи теоретичних та практичних знань щодо сутності діяльності компанії сфери обслуговування з формування сильного бренду та ефективності бренд-менеджменту.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Маркетинг», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Психологія», «Управління дистрибуцією послуг».

Зміст. Поняття та сутність бренд-менеджменту. Суб'єкти бренд-менеджменту. Керівник компанії як бренд-менеджер. Бренд як об'єкт управління. Функції бренду. Моделі бренду. Система управління розвитком бренду. Планування бренду. Формування архітектури бренду. Інформаційне забезпечення бренд-менеджменту. Організація бренд-менеджменту. Контроль ефективності бренд-менеджменту. Комунікаційне забезпечення формування бренду.

Рекомендовані джерела ті інші навчальні ресурси/засоби.

1. Кендюхов О.В., Ягельська К.Ю., Файвішенко Д.С. Бренд-менеджмент/ О.В. Кендюхов. - Навч. посіб. – Донецьк: ДВНЗ «ДонНТУ», 2013.
2. Кендюхов О.В. Брендінг: принципи управління та методологія оцінки: навч. посібник / О.В. Кендюхов, Д.С. Файвішенко. – МОНМС України. - Донецьк: ДонНУЕТ. - 2012. – 227 с.
3. Струтинська І. Бренд-менеджмент: теорія і практика. навч. посібник/ І.В. Струтинська. – Тернопіль: Прінт-офіс, 2015. – 204 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням ситуаційних, аналітичних завдань, кейс-стаді, комунікативних методів, моделювання ситуацій).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.10. Назва. ГОТЕЛЬНА СПРАВА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ткачук Т.М., канд. екон. наук, доцент кафедри 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, вестибюльної 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. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Вид. 3-ге, перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 472 с.
2. 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 : КНТЕУ, 2017. – 412 с.
3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [Текст] : підруч. / О. Ю. Давидова ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. - 487 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.11. Назва. ДІЛОВИЙ ПРОТОКОЛ ТА ЕТИКЕТ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Радченко С.Г., доц., доцент кафедри філософії, соціології та політології.

Результати навчання. Оволодіння знаннями етичних норм професійної діяльності та навичками їх використання. Набуття

практичних навичок з таких питань, як: формування основ організації та проведення ділових переговорів, оволодіння прийомами та умовами їх використання для отримання переваг у реалізації стратегій та вирішення спірних проблем у переговорному процесі; правилами професійної поведінки спеціаліста під час ділових переговорів та нормами правового регулювання переговорів на міжнародному рівні як в Україні, так і за її межами; знання специфіки переговорного процесу у торговельній сфері та сфері послуг.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Етика бізнесу», «Психологія».

Зміст. Основи дипломатії і міжнародних ділових стосунків. Основні засади дипломатичної служби. Дипломатичне листування. Офіційні візити. Ділові зустрічі. Міжнародна ввічливість. Дипломатичні прийоми. Специфіка норм дипломатичного протоколу в зарубіжних країнах. Дипломатичний етикет. Сутність та значення процесу організації та проведення ділових переговорів в умовах розвитку споживчого ринку України. Порядок організації ділових переговорів. Процес проведення ділових переговорів. Вербальні комунікації під час переговорів. Невербальні комунікації під час переговорів. Технологічні досягнення в методах роботи з партнерами. Особливості здійснення переговорів з партнерами із зарубіжних країн.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Станчев М.Г. Дипломатичний протокол та етикет: навч.-метод. Посіб / М.Г. Станчев, Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2015. – 96 с.
2. Балабанов К.В., Трофименко А.В. Дипломатична та консульська служба : підручник для студентів ВНЗ / К.В. Балабанов, М.В. Трофименко. – Донецьк : Вид-во «Ноулідж», 2013. – 432 с.
3. Радченко С.Г. Етика бізнесу : навч.посіб. / С.Г. Радченко. – 2-е вид., переробл. і допов. – К. : КНТЕУ, 2015. – 396 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.12. Назва. ДОГОВІРНЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Можайкіна О.С., канд.псих.наук, доцент кафедри міжнародного, цивільного та комерційного права.

Результати навчання. В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати: основні поняття та категорії договірного права; джерела договірного права; правовий статус суб'єктів господарських зобов'язань, в тому числі договорів; правову природу господарсько-правових зобов'язань та їх види; основні засади регулювання господарських договірних відносин; особливості господарсько-правової відповідальності.

Вміти визначати: умови участі суб'єктів господарювання в договірних правовідносинах; види договорів за законодавством України; можливість фізичних осіб – підприємців та юридичних осіб бути учасником договірних відносин; визначати умови притягнення суб'єктів господарювання до господарсько-правової відповідальності; класифікувати за певними ознаками господарсько-правові зобов'язання, в тому числі договори; визначати істотні, звичайні та випадкові умови господарських договорів різних видів.

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

Зміст. Предмет, метод та система договірного права. Основні принципи договірного права. Джерела договірного права. Суб'єкти договірного права. Зобов'язання та договір в господарському договірному праві. Види господарських договорів за законодавством України. Договори направлені на передачу майна у власність, у тимчасове користування щодо виконання робіт та надання послуг.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Луць В.В., Великанова М.М. Договори в цивільному праві України: навч. посіб. / В.В. Луць, М.М. Великанова. - К. : Юрінком Інтер, 2016. - 264 с.
2. Тетарчук І.В., Дяків Т.Є. Договірне право України: Навч.посібник для підготовки до іспитів./І.В. Тетарчук, Т.Є. Дяків. - К.: Центр учбової літератури, 2013. - 192 с.
3. Договірне право : навч. посіб. / С.Я. Вавженчук. - Київ : КНЕУ, 2011.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

– лекції (оглядова/ тематична / проблемна/ лекція-консультація/ бінарна/ дуальна/ лекція із задалегідь запланованими помилками);

– семінарські/практичні заняття (тренінг/ презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація/ симуляція/ модерація/ моделювання ситуацій/ робота в малих групах/ інше).

Методи оцінювання.

– поточний контроль – тестування; усне/ письмове опитування, / дайджесту/ презентації/ ситуаційного завдання тощо;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.13. Назва. ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кравченко М. Ф., проф., д-р. техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка)); Грабовська О.В., проф., д-р. техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства.

Результати навчання. Формування знань з інноваційних технологій і інноваційної діяльності закладів ресторанного господарства; інноваційних технологій виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння інноваційними способами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо використання дієтичних і харчових добавок при конструюванні інноваційних харчових продуктів, а також щодо розроблення та застосування інноваційних технологій молекулярної гастрономії.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни «Технології ресторанної продукції», «Ресторанні технології».

Зміст. Поняття інновацій. Класифікація інновацій у ресторанному господарстві. Технологічні, соціальні, продуктові, ресурсні, організаційні інновації. Асортимент інноваційної кулінарної продукції, перспективи його розвитку. Конструювання нової ресторанної продукції на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нової сировини. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства. Молекулярні технології, як складова інноваційного процесу в ресторанному бізнесі. Інноваційні технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Піддубний В.А., Кравченко М.Ф., Чагайда А.О., Красножон С.В. Інноваційні технології харчових виробництв: навч.пос.[для студ.вищ.навч.закл.] / за ред. Піддубного В.А. К.: Кондор-Видавництво, 2017. – 374 с.

2. Гніцевич В.А. Технологія харчових продуктів із заданими властивостями на основі вторинної молочної та рослинної сировини : монографія // В.А.Гніцевич, Р.П. Никифоров, Н.А. Федотова / Донецьк: Донбасс, 2014. – 337 с.

3. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення. - 2-ге вид., переробл. і доповн. / Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О., Марцин Т.О., Демічковська М.П. та ін. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013.- 772 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій (тематичні/оглядові лекції, лекції з використанням проблемних ситуацій, лабораторні/презентаційні/заняття, майстер-класи).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – підготовка і захист презентацій на задану тему, тестування;

- підсумковий контроль – екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.14. Назва. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Дараганова Н.В., доц., д-р юрид. наук, професор кафедри адміністративного, фінансового та інформаційного права.

Результати навчання. Поняття інтелектуальної власності, об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності. Поняття, принципи та джерела авторського права; об'єкти та суб'єкти авторського права; особисті немайнові та майнові права на твори літератури, мистецтва і науки; колективне управління авторськими правами; відповідальність за порушення авторських прав. Правова охорона суміжних прав. Поняття та умови правової охорони винаходів, корисних моделей, промислових зразків. Правова охорона нетрадиційних результатів інтелектуальної власності. Правова охорона засобів індивідуалізації

суб'єктів господарського обороту, товарів, робіт і послуг. Поняття та правовий захист комерційних (фірмових) найменувань; торговельної марки та географічних значень. Захист від недобросовісної конкуренції. Відповідальність за порушення прав інтелектуальної власності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Цивільне право».

Зміст. Поняття інтелектуальної власності, об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності. Поняття, принципи та джерела авторського права; об'єкти та суб'єкти авторського права; особисті немайнові та майнові права на твори літератури, мистецтва і науки; колективне управління авторськими правами; відповідальність за порушення авторських прав. Правова охорона суміжних прав. Поняття та умови правової охорони винаходів, корисних моделей, промислових зразків. Правова охорона нетрадиційних результатів інтелектуальної власності. Правова охорона засобів індивідуалізації суб'єктів господарського обороту, товарів, робіт і послуг. Поняття та правовий захист комерційних (фірмових) найменувань; торговельної марки та географічних значень. Захист від недобросовісної конкуренції. Відповідальність за порушення прав інтелектуальної власності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Аксютіна А.В., Нестерцова-Собакарь О.В., Тропін В.В. та ін. Інтелектуальна власність: навч. посібник [для студ. вищ. навч. закл.] / За заг ред канд. юрид. наук, доц. Нестерцової-Собакарь О.В. – Дніпро: Дніпроп. держ. ун-т внутр. справ, 2017. – 140.
2. Право інтелектуальної власності : підручник. / О.І. Харитонов, Є.О. Харитонов, Т.С. Ківалова, В.С. Дмитришин, О.О. Кулініч, Л.Д. Романадзе та ін. за заг. ред. О.І. Харитонової, – К.: Юрінком Інтер. 2017. – 544 с.
3. Семків В. О., Шандра Р. С. Інтелектуальна власність : підручник для студентів неюридичних факультетів / В. О. Семків, Р. С. Шандра. – Львів: Галицький друкар, 2015. – 280 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (оглядові / тематичні); семінарські / практичні заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне / письмове опитування, вирішення юридичних задач тощо;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.15. Назва. КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

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

Результати навчання. Студенти повинні знати: основні поняття та складові системи споживчого права; загальне та спеціальне законодавство України в сфері захисту прав споживачів; основоположні принципи діяльності державних органів з питань захисту прав споживачів та їх повноваження; права та обов'язки споживачів; способи захисту прав споживачів; особливості застосування відповідальності за порушення прав споживачів. Студенти повинні вміти: орієнтуватися у чинному споживчому законодавстві, вміти правильно тлумачити чинне законодавство і застосовувати його на практиці.

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

Зміст. Поняття споживчого права як правового інституту. Консумеризм як всесвітній соціально-політичний рух. Правові основи та характеристика Концепції державної політики у сфері захисту прав споживачів. Державний захист своїх прав та гарантований рівень споживання як основні права споживачів. Загальна характеристика основних прав та обов'язків споживачів. Організаційно-правове регулювання захисту прав споживачів. Система і повноваження органів влади у сфері захисту прав споживачів. Відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживачів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бортновська З.П. Практика Європейського суду з прав людини: рішення, коментарі: підручник. – К., 2013. – 160 с.
2. Іваненко Л.М., Язвінська О.М. Захист прав споживачів. Підручник. – Київ : Юрінком-Інтер, 2014. – 496 с.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». – К.: Право, 2016. – 52 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

- лекції: оглядова, тематична, проблемна, лекція-консультація, лекція-дискусія тощо;
- семінарські, практичні заняття (тренінг, презентація, дискусія, комунікативний метод, повідомлення, вирішення практичних ситуаційних завдань, робота в малих групах та інші види), самостійна робота, консультації.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне, письмове опитування, перевірка підготовленого есе, дайджесту, огляду, звіту, конспекту, презентації, вправи, задачі, ситуаційного завдання тощо;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.16. Назва. КОНЦЕПЦІЇ І РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., проф., д-р. техн. наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала, м. Варшава, тема: «Академічна доброчесність: виклики сучасності»); Федорова Д.В., докт. техн. наук, доц., завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словацька Республіка), International Culinary Arts Center «Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics»).

Результати навчання. Формування системи знань про: сучасні бізнес-практики щодо розроблення та просування бізнес-ідеї та реалізації бізнес-проекту у підприємницькому середовищі ресторанного бізнесу, сучасні концепції закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливості формування їх складових елементів, створення нової або rebranding концепції закладу, підходи до формування атмосфери закладу, інноваційні технології сервісу і ексклюзивні додаткові послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства. Оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції, з використанням нетрадиційних інгредієнтів, інноваційних підходів до комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну, враховуючи особливості розвитку сучасних бізнес-концепцій та форматів закладів ресторанного бізнесу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Етнічна кулінарія», «Маркетинг».

Зміст. Концепції закладів ресторанного бізнесу. Розроблення концепції як бізнес-моделі розвитку закладу ресторанного бізнесу. Формування атмосфери закладу ресторанного бізнесу.

Гастрономічний бренд закладу ресторанного бізнесу. Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика. Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні. Фьюжн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів. FOOD DESIGN. Концепції кулінарного дизайну. Технології дизайну ресторанної продукції. Послуги у концептуальних ресторанах. Ексклюзивні технології виробництва та сервісу у концептуальних закладах ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Karen Page. Kitchen Creativity: Unlocking Culinary Genius-with Wisdom, Inspiration, and Ideas from the World's Most Creative Chefs. New York: Little, Brown and Company, 2017. - 464 p.
2. Ники Сегнит. Тезаурус вкусов. - New York: Little, Brown and Company, 2016. - 532 с.
3. Cuisine Foundations: The Chefs of Le Cordon Bleu. – Paris: Delmar Cengage Learning; 2018. - 554 p.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії); лабораторні заняття (робота в малих групах), самостійна робота - індивідуальні творчі проекти з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, звітів з лабораторних робіт, творчих завдань.
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.17. Назва. КУРОРТНИЙ ТУРОПЕРЕТИНГ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Михайліченко Г.І., проф., д-р екон. наук, професор кафедри туризму та рекреації.

Результати навчання. Завданням вивчення дисципліни «Курортний туropolрейтинг» є теоретична підготовка та набуття практичних професійних компетентностей студентами фаху з питань: формування пакетних та індивідуальних програм курортного обслуговування з використанням лікувально-оздоровчого ресурсного потенціалу дестинації (регіону, району, країни, курорту); формування взаємодії

між всіма учасниками туристичного ринку, нормативно-правове забезпечення співпраці та виконання туристичних формальностей; моделювання програм курортного відпочинку / обслуговування за різною метою подорожей, запитами рекреантів, наявних туристичних атракцій, лікувально-оздоровчих ресурсів, інфраструктури курорту; визначення мотивації подорожей та удосконалення процесів надання туристичних та паратуристичних послуг в пакетних турах, тощо; формування індивідуальних та комплексних програм обслуговування рекреантів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент туризму», «Організація туризму», «Економіка туризму», «Маркетинг туризму».

Зміст. Створення та організація роботи курортного туроператора. Ліцензування та сертифікація окремих видів підприємницької діяльності в курортному бізнесі. Правова регламентація діяльності з організації й надання курортних послуг. Державно-приватне партнерство в сфері туризму як фактор стимулювання підприємницької активності на курортах.

Курортний продукт та його програмне забезпечення. Склад та якість комплексних послуг в курортному обслуговуванні. Індивідуальність у виборі послуг курортного обслуговування. Програма курортного обслуговування. Диверсифікація продуктового асортименту суб'єктів курортного бізнесу.

Концепції курортного обслуговування: зміст, мета, форми, принципи, технології. Новітні технології в індустрії Spa, Wellness, Fitness, Relax. Програми оздоровлення, регенерації та курортного відпочинку: маршрути, програми, ресурсне наповнення, комплексне обслуговування. Курортні ресурси як компліментарні активи підприємницької діяльності в туризмі. Ресурси рекреації, анімації, дозвілля, релаксації, курортного лікування як осередки формування підприємницького кола інтересів суб'єктів бізнесу окремих дестинацій. Використання нових технологій в курортному обслуговуванні. Впровадження інноваційних технологій гостинності, курортного й ресторанного бізнесу.

Формування господарських зв'язків підприємства курортного бізнесу. Договірні відносини в курортному обслуговуванні, агентування та ринку курортних послуг; агентування курортних клінік та поширення їх методик. Робота з контрагентами та субпідрядниками. Пошук партнерів. Економічне стимулювання співробітництва. Комерційні перемовини та їх планування. Довгострокові комерційні відносини з постачальниками курортів.

Логістика курортів. Матеріально-технічне, інформаційне та фінансове забезпечення курортів. Закупівельна, виробнича, збутова, транспортна, інформаційна логістика курортів. Методи закупівлі сировини, матеріалів, товарів, послуг в закладах гостинності, ресторанному бізнесі, курортному посередництві. Складська логістика суб'єкта підприємництва. Сервісна логістика курортів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Заваріка Г.М. Курортна справа: навчальний посібник / Г.М. Заваріка. – ЦУЛ, 2017. – 264 с.

2. Кавець О.М. Курортологія: підручник / О.М. Кавець, А.А. Рябев. – Харків, ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2017. – 165 с.

3. The Business of Resort Management: ed. by Peter Murphy, Hardcover: Publisher: Routledge; 1 edition (October 29, 2015); Language: English; – 360 pages; ISBN-10: 1138133191; ISBN-13: 978-1138133198.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням ситуаційних задач, імітацій, роботи в малих групах, комунікативних методів).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.18. Назва. МІЖНАРОДНИЙ ТУРИЗМ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада Гладкий О.В., проф., д-р геогр. наук, професор кафедри туризму та рекреації, Дупляк Т.П., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та рекреації, (стажування – Краківський економічний університет, (м. Краків, Польща).

Результати навчання. Засвоєння основних теоретичних положень, формування вмінь та компетенцій щодо організації міжнародного туризму; визначення основних туристичних атракцій світу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Організація туризму», «Управління дистрибуцією послуг».

Зміст. Міжнародний туризм у системі міжнародної торгівлі послугами. Становлення системи міжнародної туристичної термінології. Міжнародний туризм, його сутність та форми. Еволюція формування

та розвитку міжнародного туризму. Вплив міжнародного туризму на національну економіку. Статистика ринку міжнародного туризму. Міжнародні туристичні організації. Норми міжнародного туристичного права. Транснаціоналізація туристичного бізнесу: передумови та еволюція розвитку. Типи та моделі туристичних транснаціональних корпорацій. Організаційні структури управління туристичних транснаціональних корпорацій. Економічна ефективність туристичних транснаціональних корпорацій. Транснаціональні корпорації на туристичному ринку України: сучасний стан та перспективи розвитку. Міжнародні готельні оператори: передумови виникнення та пріоритети розвитку. Структура управління та фінансова звітність міжнародних готельних операторів. Операційні стандарти діяльності міжнародних готельних операторів. Конкурентоспроможність міжнародних готельних операторів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Міжнародний туризм: навчальний посібник для студентів спеціальностей «Туризмознавство», «Міжнародні економічні відносини» / С.О. Юрченко, О.Є. Юрченко. – Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2016. – 328 с.

2. Алієва-Барановська В.М., Дахно І.І. Міжнародний туризм. Навчальний посібник. – Вид-во: Центр навчальної літератури (ЦУЛ), 2017. – 344 с.

3. Божидарник Т. Міжнародний туризм. Навчальний посібник. – Вид-во: Центр навчальної літератури (ЦУЛ), 2019. – 312 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням кейс-стаді, імітацій, роботи в малих групах, комунікативних методів).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.19. Назва. МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Босовська М.В., проф., д-р. екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанного

бізнесу, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

Результати навчання. Засвоєння основних теоретичних положень курсу, формування вмінь та компетенції щодо застосування закономірностей, методів та форм наукового пізнання на практиці, під час аналізу явищ і процесів, пов'язаних з управлінською, юридичною та економічною діяльністю.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Філософія».

Зміст. Методологія наукового дослідження як філософська дисципліна. Проблеми наукового пізнання в історії філософії. Діалектика як теорія та методологія наукового дослідження. Логічні основи наукового дослідження. Гносеологічні засади наукового дослідження. Проблеми істини в науковому дослідженні. Методологічні основи наукового дослідження. Специфіка наукового пізнання. Основні етапи та форми у процесі наукового дослідження. Рівні й методи наукового дослідження. Аргументація та доказ у науковому дослідженні. Структура і динаміка наукового дослідження – випускної кваліфікаційної роботи, наукової статті, тез наукової доповіді.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мазаракі А.А. Економічні дослідження (методологія, інструментарій, організація, апробація) : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 280 с.
2. Бірта Г.О. Методологія і організація наукових досліджень : навч. посіб. / Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу. – Київ : Центр навч. літ., 2014. – 142 с.
3. Назаренко І. І. Методологія наукових досліджень : навч. посіб. для студ. ВНЗ] / І. І. Назаренко. – Київ : КНУБА, 2014. – 123 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням кейс-стаді, імітацій, роботи в малих групах, комунікативних методів).

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.20. Назва. ПОВЕДІНКА СПОЖИВАЧІВ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Компанець К.А., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Засвоєння студентами теоретичних основ дії механізмів формування різних моделей споживчої поведінки, а також опанування ними сучасних методів, інструментів, підходів, засобів впливу на вибір споживача.

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

Зміст. Концепція дисципліни «Поведінка споживачів послуг гостинності» орієнтована на управлінські процеси сфери гостинності і ґрунтується на теоретичних знаннях особливостей формування основних моделей споживчої поведінки. Теоретичні та методологічні положення Поведінки споживачів послуг гостинності розширюють і доповнюють основні засади управління підприємствами й організаціями сфер гостинності знаннями про особливості споживчої поведінки, притаманні представникам різних цільових сегментів і тим самим дає можливість отримати студентам знання і навички практичного застосування сучасних концепцій впливу на споживчу поведінку у майбутній професійній діяльності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Кожухівська Р.Б. Поведінка споживачів : навч. посіб. для студентів ВНЗ / Р.Б. Кожухівська, Л.В. Транченко. - Умань : Жовтий О.О., 2014. - 360 с.
2. Іваненко, Л.М. Поведінка споживачів : навч. посіб. / Л.М. Іваненко, О.Ю. Боєнко. – Вінниця, - 2016. - 256 с.
3. Vinnie Jauhari Hospitality Marketing and Consumer Behavior: Creating Memorable Experiences / Vinnie Jauhari. - Apple Academic Press, Incorporated, 2017, 325 p.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), практичні заняття (з використанням кейс-стаді, імітацій, роботи в малих групах, комунікативних методів).

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.21. Назва. ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Овдієнко І.М., канд. псих. наук, доцент кафедри психології.

Результати навчання. У ході вивчення дисципліни студент повинен знати: психологічні джерела, чинники, механізми та закономірності розвитку бізнесу як системи; основні методи і прийоми психологічної підготовки бізнесмена; основи психологічного потенціалу бізнесмена, методів та засобів реалізації його ділового успіху; фактори успіху, як поведінка, мотивація, організаторські здібності, етика, особистісні обмеження, які зменшують ефективність роботи; психологічні передумови формування ділової активності; процес формування підприємницької мотивації; професійно-важливі психологічні і психофізіологічні якості бізнесмена; соціально-психологічні чинники успішності ведення бізнесу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Психологія», «Філософія».

Зміст. Основні поняття, методологія, методи, завдання та принципи психології бізнесу. Психологічні джерела, чинники, механізми та закономірності розвитку бізнесу як системи. психологічні передумови формування ділової активності. Процес формування підприємницької мотивації; професійно-важливі психологічні і психофізіологічні якості бізнесмена; соціально-психологічні чинники успішності ведення бізнесу. Основні напрями та підходи в оцінці професійних і ділових якостей бізнесмена; основи підбору та заохочення персоналу. Основні морально-етичні проблеми представників сучасного бізнесу. Роль та значення комунікативних процесів в діяльності підприємця; психологічне значення ділового спілкування в досягненні успіху, психологія прийняття рішення в складній ситуації.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Іпатов Е.Ф., Левківський К.М., Павловський В.В. Психологія управління в бізнесі : навч. посібник / Іпатов Е.Ф., Левківський К.М., Павловський В.В. - Х.; К.: НМЦВО, 2017. – 320 с.
2. Пачковський Ю.Ф. Психологія підприємництва : навч. посібник / Пачковський Ю.Ф. - Л.: Афіша, 2015. – 276 с.
3. Соціальна психологія бідності : навч. посібник / Т. І. Белавіна, В. О. Васютинський, В. Ю. Вінков та ін. ; за ред. В. О. Васютинського ; Національна академія педагогічних наук України, Інститут соціальної та політичної психології. – К. : Міленіум, 2016. – 294 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-дискусії);
- практичні заняття (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.22. Назва. ПСИХОЛОГІЯ ІМІДЖУ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мостова І.В., канд. психол. наук, доц. кафедри психології.

Результати навчання. Знати про соціально-психологічну проблематику явища іміджу, найбільш прогресивні методи сучасної соціально-психологічної науки, у тому числі теорії когнітивного дисонансу, соціального впливу, навчання, діяльності, соціального пізнання, психологічну природу іміджу, принципи, напрями, методи та способи його формування, основні підходи до психології іміджу, основні чинники, які впливають на процес формування іміджу, загальну психологічну характеристику, структуру і розвиток іміджу сучасного фахівця, психологічні характеристики і властивості різних видів іміджу, особливості функціонування іміджу у сучасному суспільстві тощо.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Психологія».

Зміст. Соціально-психологічна природа іміджу. Типологія іміджу, його види. Іміджелогія. Імідж як результат суб'єкт-суб'єктної взаємодії. Імідж як символічний образ. Психологічний інструментарій для формування іміджу. Провідні вимоги до іміджу. Технології формування іміджу. Принципи створення позитивного іміджу. Етапи створення іміджу ділової людини. Імідж у системі індивідуальної поведінки і соціального впливу. Структура та особливості індивідуального іміджу. Соціальні ефекти сприйняття іміджу. Груповий, корпоративний і предметний імідж. Створення вербального та кінетичного іміджу. Керування процесом формування першого враження. Самоменеджмент – стратегія формування ділового іміджу. Керування стресом і успіх у діяльності. Гігієна здоров'я і профілактика стомлюваності ділової людини. Технології просування особистісного іміджу. Позиціонування особистісного іміджу. PR-діяльність. Форми і види комунікативних презентацій.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби:

1. Барна Н. В. Іміджологія: Навч. посіб. для дистанційного навчання / За наук. ред. В. М. Бебика.— К.: Університет «Україна», 2018.— 217 с.
2. Рожнятковська І. М. Імідж школи: Навч. посіб. / І.М. Рожнятковська. – К. : Шк. світ, 2015. –120 с.
3. Шавкун І.Г. Формування іміджу організації : навч. посіб. / І.Г. Шавкун, Я.С. Дибчинська. – Запоріжжя : ЗНУ, 2016. – 111 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії);
- практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій).
- семінарські заняття.
 - самостійна робота (матеріали дистанційного навчання)

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.23. Назва. ПСИХОЛОГІЯ САМОВИЗНАЧЕННЯ ОСОБИСТОСТІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Хлонь О.М., канд. псих. наук, доцент кафедри психології.

Результати навчання. Сформувати у студентів цілісне уявлення про закордонні та вітчизняні концепції самостійності як складової особистості, про її роль у самовизначенні та про перебіг самовизначення, про психологічні особливості професійної діяльності, психологічні особливості ситуації вибору професії та правила вибору професії у сферах підприємницької, фінансово-економічної, торговельно-економічної діяльності, освіти, охорони здоров'я та в соціальному секторі.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Психологія», «Соціальна психологія», «Психологія особистості».

Зміст. Дисципліна ознайомить студентів з основними поняттями і категоріями психології самовизначення особистості в торговельно-

економічній сфері та практичним застосуванням знань, навичок і умінь у майбутній професійній діяльності. Програма містить дев'ять тем теоретико-методологічного спрямування і сім тем, які розкривають психологічну характеристику умов і особливостей самовизначення майбутнього фахівця в професійній діяльності, особливості функціональних станів особистості, оцінку і характеристику динаміки працездатності, а також заходи і засоби психологічного забезпечення професійної діяльності працівників. Висвітлюється самопізнання як основа успішного формування життєвого шляху та професійного самовизначення. Психологічні методи дослідження феномену «самовизначення». Дослідження психологів стосовно самореалізації особистості. Вимоги до професійно-особистісних якостей спеціаліста. Основні психологічні характеристики професій. Планування індивідуальної професійної кар'єри.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Корольчук М.С., Крайнюк, В.М. Теорія і практика професійного психологічного відбору / Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Ніка-Центр, 2012. – 536 с.

2. Мяленко В. В. Психологія професійної самореалізації молоді: навч. посібник. – Національна академія педагогічних наук України, Інститут соціальної та політичної психології. – К. : Міленіум, 2016. – 104 с.

3. López-Silva P. Me and I Are Not Friends, Just Acquaintances: on Thought Insertion and Self-Awareness. // Review of Philosophy and Psychology, 2017, vol. 4, p. 1-17, <https://doi.org/10.1007/s13164-017-0366-z>

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-дискусії);
- практичні заняття (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

Методи оцінювання.

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

– підсумковий контроль –екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.24. Назва. РЕСТОРАННА СПРАВА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, професор кафедри 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».

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 готелях. 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. HoReCa: Том2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 312 с.
2. Мюллер Крістоф, Серво Себастен. Кращі ресторани Поля Бокюза / Мюллер Крістоф, Серво Себастен: пер. з англ. – Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. – 350 с.

3. Айсфтуліна К., Назаров О.В. Енциклопедія ресторатора: підручник / за ред. Д. Чайлд, – Олма Медіа Груп : 2016. – 297 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:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.25. Назва. СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ У ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – Mobility Programme Business Projects (University of Central Lancashire, United Kingdom); Романчук Л.Д., канд. екон. наук, ст. викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Засвоєння студентами знань щодо теоретичних основ стратегічного маркетингу; теоретичних та прикладних основ розроблення маркетингової стратегії підприємств готельного і ресторанного бізнесу; взаємозв'язку корпоративних та маркетингових стратегій, видів маркетингових конкурентних стратегій.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент готелів і ресторанів», «Економіка готелів і ресторанів», «Маркетинг», «Управління дистрибуцією послуг».

Зміст. Сутність, цілі та завдання стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Маркетинговий стратегічний аналіз підприємницького середовища готельного і ресторанного бізнесу. Маркетинговий стратегічний аналіз внутрішнього середовища суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетинговий стратегічний аналіз споживачів готельних та ресторанних послуг. SMART-технології стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Маркетингові стратегії

суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингові конкурентні стратегії суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингові стратегії сегментації ринку, вибору цільового ринку, позиціонування суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингова стратегія взаємовідносин на ринку готельних та ресторанних послуг. Контролінг маркетингових стратегій суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Голідей Р. Маркетинг майбутнього: навч. посібник / Р. Голідей. – Київ : Наш Формат. – 2018.– 104 с.
2. Whalley A. Strategic Marketing / A. Whalley. – Ventus Publishing ApS, 2017. – 140 p.
3. Akhter Syed H. Strategic Marketing Management/ Akhter Syed H. – Textbook Media Press, 2016. – 440 p.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), практичні заняття (з використанням інформаційних технологій, кейс-стаді, комунікативних методів).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, диспут, вирішення практичних завдань;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.26. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ЦИФРОВОГО МАРКЕТИНГУ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Янковець Т.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри маркетингу.

Результати навчання. Формування у студентів системи теоретичних знань та практичних навичок застосування сучасних цифрових технологій, принципів, методів та інструментів у маркетинговій діяльності підприємств.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Маркетинг», «Електронна торгівля».

Зміст. Поняття та інструменти цифрових технологій. Цифрові технології в товарній та ціновій політиці. Цифрові технології в системі розподілу. Цифрові технології в маркетингових комунікаціях. Цифрові технології в маркетингових дослідженнях. Цифрові технології маркетингового аналізу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Литовченко І.Л., Пилипчук В.П. Інтернет & маркетинг: Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2017. – 184 с.
2. Котлер Ф. Маркетинг 4.0. Від традиційного до цифрового / Ф. Котлер, Г. Катарджая, І. Сетьяван. – «КМ-БУКС». – 2018. – 208 с.
3. Цифровий маркетинг – модель маркетингу ХХІ сторіччя: навч. посібник / за ред. д-ра екон. наук, проф. М. А. Окландера. – Одеса : Астропринт, 2017. – 290 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекція-консультація / лекція-конференція); лабораторні заняття (презентація / дискусія / комунікативний метод / моделювання ситуацій / метод Кейс-стаді / робота в малих групах).

Методи оцінювання.

- поточний контроль (тестування; усне/письмове опитування; перевірка та обговорення підготовленого есе/презентації/ проекту/ситуаційні завдання/захист проєктів);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.26. Назва. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Набуття студентами сучасних теоретичних знань щодо управління бізнес-процесами, методики його здійснення, ролі інформаційних технологій у процесі реінжинірингу, набуття практичних вмінь і навичок щодо застосування різних підходів до опису, аналізу та моделювання бізнес-процесів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент готелів і ресторанів», «Управління дистрибуцією послуг».

Зміст. Загальна характеристика основних понять управління бізнес-процесами. Характеристика основних та допоміжних бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Структура бізнес-процесів готелю та ресторану. Етапи управління бізнес-процесами суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Роль інформаційних технологій в управлінні бізнес-процесами. Методи реінжинірингу

бізнес-процесів із застосуванням інформаційних технологій. Види змін бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, які забезпечують використання інформаційних технологій. Моделювання бізнес-процесів та постійне їх покращення.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Данченко О.Б. Практичні аспекти реінжинірингу бізнес-процесів: Навч. посібник.// О.Б. Данченко. – К.: Університет економіки та права «КРОК», 2017. – 238 с.
2. Дуб В. В. Інжиніринг у ресторанному господарстві : навч. посібник / В. В. Дуб, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2017. - 177 с.
3. Ротер М., Шук Дж. Вміння бачити бізнес-процеси: навч. посібн. // перекл. з англ.: Київ: Rabulum. 2017, 132 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.

4.27. Назва. УПРАВЛІННЯ ЛАКШЕРІ СЕРВІСОМ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Босовська М.В., проф., д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина); Ткачук Т.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування у студентів знань та вмінь організації Luxury сервісу в готелях, іманентних характеристик Luxury сервісу в готелях, ознайомитись з правилами організації господарських та виробничо-побутових приміщень у готелі. Набуття навичок реалізації сервісних–процесів у Luxury готелях, інноваційних технологій готельного обслуговування, організації праці персоналу.

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

Зміст. Поняття «Luxury сервіс», його структурні компоненти та особливості у готельному бізнесі. Іманентні характеристики Luxury

сервісу в готелях. Філософія розкоші в готельному бізнесі. Моделі бізнесу LRNs. Світовий рейтинг готелів «Luxury» сегменту. Сервісні процеси Luxury готелів. Принципи персоналізації послуг для клієнтів преміум-сегменту. Мобільні технології у Luxury сегменті. Smart технології («розумний дім) для гарантування технічних умов перебування споживача у номері. Портфель послуг для luxury сегментів. Організація консьерж-сервісу в Luxury готелях. Віртуальний консьерж-сервіс. Формат сервісу «24/7». Готельний FAQ. Батлер-сервіс в Luxury готелях. Ресторанний luxury сервіс. Професійні стандарти ексклюзивного сервісу клієнтів лакшері сегменту. Технологія Upselling. Room-service. Алгоритм роботи працівників RS, аменітіс (VIP-компліменти). Демаркація взаємовідносин в сегменті luxury сервісу. Функції представницького менеджера (front liner). Врахування крос-культурних особливостей в Luxury готелях. Ефектометрія як методологія оцінювання рівня задоволеності. Безпека та security сервіс. Функції система безпеки та служби security сервісу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Аналіз світового ринку Luxury готелів URL : <https://marketresearch.biz/report/luxury-hotel-market/request-sample/>
2. [Rahim B. Kanani](#) A WEALTH OF INSIGHT: The World's Best Luxury Hoteliers on Leadership, Management, and the Future of 5-Star Hospitality, 2017 р.
3. The World Luxury Index™ HOTELS URL : http://www.digital-luxury.com/reports/World_Luxury_Index_Hotels_by_Digital_Luxury_Group.pdf.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), практичні заняття (з використанням інформаційних технологій, кейс-стаді, комунікативних методів).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, диспут, вирішення практичних завдань;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.28. Назва. УПРАВЛІННЯ ТУРИСТИЧНИМИ ДЕСТИНАЦІЯМИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ткаченко Т.І., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри туризму та рекреації, стажування у

Сучавському університеті ім. Штефана чел Маре (м. Сучава, Румунія); Забалдіна Ю.Б., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та рекреації, стажування на факультеті гостинності та туризму в Університеті Каїру (Єгипет); стажування в туристичному інформаційному центрі Кофс Харбор (Австралія).

Результати навчання. Засвоєння студентами теоретичних основ формування механізмів створення та розвитку туристських дестинацій, а також опанування ними практичних навичок управління туристськими дестинаціями.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Інформаційні системи та технології в туризмі», «Статистика», «Культурна спадщина України», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг», «Організація туризму», «Готельна справа», «Ресторанна справа».

Зміст. Теоретичні засади формування та розвитку туристських дестинацій, методологія досліджень туристських дестинацій, конкурентоспроможність туристської дестинації, управління поведінкою споживачів туристичного продукту дестинації, інституалізація управління туристськими дестинаціями, маркетинг туристських дестинацій, туристська дестинація як категорія сталого розвитку туризму.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Корж Н.В. Управління туристичними дестинаціями: підручник /Н.В. Корж, Д.І. Басюк. – Вінниця: ПП «ТД Едельвейс і К», 2017. – 322 с.

2. Мальська М.П. Світовий досвід розвитку туризму : підручник / Мальська М.П., Панків Н.М., Ховалко А.Б. – Київ : Центр навч. літ. (ЦУЛ), 2019. – 244 с.

3. Buhalis, D. Marketing the Competitive Destination of the Future. Available online: <http://core.ac.uk/download/pdf/101658.pdf> .

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням кейс-стаді, імітацій, роботи в малих групах, комунікативних методів).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.29. Назва. ФІНАНСОВИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Андреева В.Г., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри економіки та фінансів підприємства.

Результати навчання. Здобуття студентами знань з управління фінансами підприємств.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Фінанси, гроші та кредит», «Бухгалтерський облік».

Зміст. Сутність, мета та задачі фінансового менеджменту. Методичні засади побудови систем забезпечення фінансового менеджменту. Управління активами підприємства. Управління капіталом підприємства. Основи управління інвестиціями підприємства. Управління грошовими потоками підприємства. Управління фінансовими ризиками. Основи антикризового фінансового управління.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Ситник Г.В. Фінанси торгівлі : навч. посібник / Г.В. Ситник. – К. : КНТЕУ, 2015. – 672 с.
2. Тарасенко І.О. Фінанси підприємств: підручник / І.О. Тарасенко, Н.М. Любенко. – К. : КНУТД, 2015. – 360 с.
3. Фінансовий менеджмент: методика розв'язання практичних завдань : навч. посіб. / І.Г. Ганечко, Г.В. Ситник, В.С. Андрієць та ін. – К. : КНТЕУ, 2015. – 244 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекція-консультація / бінарна / лекція зі заздалегідь запланованими помилками); семінарські / практичні / лабораторні заняття (тренінг / презентація / дискусія / комунікативний метод / імітація / симуляція / модерація / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах / інше).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка курсової / звіту / конспекту / розрахунково-графічної роботи / проекту / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.30. Назва. ФІНАНСОВІ ТЕХНОЛОГІЇ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Волосович С.В., професор, д-р екон. наук, професор кафедри фінансів.

Результати навчання. Формування знань у сфері інституційних трансформацій ринків фінансових послуг та державних фінансів на основі застосування інструментів фінансових технологій.

у сфері функціонування ринку фінансових послуг.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Фінанси, гроші та кредит».

Зміст. Сутність фінансових технологій. Сутність криптовалют та криптовалютних операцій. Фінансові технології на ринку платіжних послуг. Фінансові технології в інвестиційній сфері. Фінансові технології у сфері банківської діяльності. Фінансові технології на страховому ринку. Фінансові технології у сфері державних фінансів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Дема Д. І. Фінансовий ринок : навч. посібник /Д. І. Дема, І. В. Абрамова, Л. В. Недільська; за заг. ред. Д.І. Деми. – Житомир : ЖНАЕУ, 2017. – 448 с.

2. Ринок фінансових послуг: навч. посібник / Д.І. Дема, І.В. Абрамова, І.А. Шубенко, Л.В. Недільська, В.М. Трокоз. [3-тє вид., стереотипне]. – К.: Алерта, 2017. – 376 с.

3. Ільченко Г.О. Захист прав споживачів страхових послуг : навч. посібник. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 184 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням інформаційних технологій, аналітично-розрахункових завдань, презентацій, кейс-стаді, комунікативних методів).

Методи оцінювання:

– поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка курсової / звіту / конспекту / розрахунково-графічної роботи / проекту / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.31. Назва. ЦІНІСНО ОРІЄНТОВАНЕ УПРАВЛІННЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бойко М.Г., проф., д.е.н., зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

(міжнародний сертифікат –Business Projects (University of Central Lancashire, United Kingdom). Романчук Л.Д., к.е.н., доцент.

Результати навчання. Засвоєння студентами знань щодо теоретичних та методологічних основ ціннісно орієнтованого управління; його основних концепцій. Набуття практичних навичок щодо формування споживчої цінності продукту (послуги); оцінки соціально-економічної цінності підприємства та споживчої цінності продукту (послуги); визначення впливу бранда підприємства на зміни його соціально-економічної цінності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Маркетинг», «Маркетингові дослідження», «Поведінка споживачів», «Брендінг».

Зміст. Теоретичний базис ціннісного орієнтованого управління. Методологічні основи ціннісно орієнтованого управління. Система оцінювання соціально-економічної цінності підприємства. Система оцінювання споживчої цінності продукту (послуги) підприємства. Система оцінювання цінності клієнтської бази підприємства. Прикладні засади імплементації ціннісно орієнтованого управління. Диференціація пропозиції як чинник формування продукції високої споживчої цінності. Формування ціннісно орієнтованої суб'єктності споживачів. Економічні інтереси у ракурсі цілевстановлення ціннісно орієнтованого управління.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Carnel. M.Value(s): Building a Better World for All / M. Carnel: PublicAffairs : textbook, 2021. – 608 с.

2. Остервальдер А. Розробляємо ціннісні пропозиції. Як створити продукти та послуги, яких хочуть клієнти : посібник / Г. Берnard, А. Остервальдер, І Піньє, А Сміт.– К. : Наш формат, 2018. – 317 с.

3. Шук Дж., Ротер М. Вміння бачити бізнес-процеси: створення цінності та зменшення втрат : посібник / Дж. Шук, М. Ротер.– К. : Rabulum, 2017. – 232 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), практичні заняття (з використанням інформаційних технологій, кейс-стаді, комунікативних методів).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, диспут, вирішення практичних завдань;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.32. Назва. HEALTH ТУРИЗМ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гладкий О.В., проф., д-р геогр. наук, професор кафедри туризму та рекреації.

Результати навчання. Засвоєння основних теоретичних положень, формування вмінь та компетенцій щодо організації туризму здоров'я; визначення основних туристичних дестинацій світу, що спеціалізуються на туризмі здоров'я.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Організація туризму».

Зміст. Сутність та особливості розвитку туризму здоров'я, особливості просторової структури туризму здоров'я, різні напрямки, медичні інститути та соціальні структури, придатні для туризму здоров'я, особливості туризму здоров'я в різних країнах, регіонах, континентах, теоретичні основи туризму здоров'я, галузева та просторова структури туризму при лікуванні наркоманії, галузева та просторова структури офтальмологічного туризму, бариатричного та судинно-хірургічного туризму, трансплантації кісткового мозку, ревматології та ортопедичного хірургічного туризму, лікування раку, кардіохірургії та кардіологічного туризму, косметичної хірургії та дерматології, естетичного нехірургічного, трансплантаційного туризму, туризму стоматологічної допомоги, сімейної медицини, педіатричного та ферментативного туризму, неврології та нефрологічного туризму, психіатричного туризму, пульмонології, отоларингології, ендокринології та гастроентерологічного туризму, імунології та туберкульозу, туризму спортивної медицини, галузева та просторова структури охорони здоров'я в Європі та Америці в Азії та на Близькому Сході.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Кравець О.М. Курортологія : підручник / О.М. Кравець, А.А. Рябєв; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. – 167 с.

2. Mazaraki A., Melnichenko S., Vedmid V., Boiko M. and other Ukraine and the World: the Tourism System: [collective monograph] / in edition A. Mazaraki. / Tkachenko T. I., Hladkyi O. V. Features of the international market of Health tourism system services and the role of Ukraine in its development and functioning. – Prague. – Nemoros s.r.o. – 2019. – Czech Republic. – 125 p.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням кейс-стаді, імітацій, роботи в малих групах,

комунікативних методів).

Методи оцінювання:

– поточний контроль (опитування, тестування, перевірка індивідуальних завдань);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.