

**Державний торговельно-економічний університет**

**Факультет ресторанного-готельного  
та туристичного бізнесу**

## **ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ**

**Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)**

<b>ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ</b>	<b>24 СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ</b>
<b>СПЕЦІАЛЬНІСТЬ</b>	<b>241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА</b>
<b>СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ</b>	<b>ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА</b>
<b>ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ</b>	<b>БАКАЛАВР</b>

**Київ 2022**

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	3
<b>1. <u>Загальна інформація про університет</u></b> .....	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
<b>2. <u>Загальна інформація для студентів</u></b> .....	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> .....	32
<b>3. <u>Освітня програма</u></b> .....	32
<b>4. <u>Інформація про освітні компоненти (дисципліни)</u></b> .....	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 вибіркового 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://knote.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](https://t.me/knteu_vstup)

Електронна пошта приймальної комісії: [pk@knote.edu.ua](mailto:pk@knote.edu.ua)

Офіційна інтернет-сторінка приймальної комісії:

<https://knote.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](mailto:knute@knute.edu.ua)

Офіційний сайт: [www.knute.edu.ua](http://www.knute.edu.ua)

Офіційна сторінка ДТЕУ в соціальній мережі «Facebook»:

Офіційній сторінка ДТЕУ в соціальній мережі «Instagram»:

[https://www.instagram.com/knute\\_official/](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.

<b>1946</b>	Створено Київський філіал Всесоюзного заочного інституту Радянської торгівлі
<b>1959</b>	Філіал передано у підпорядкування Харківському інституту радянської торгівлі, пізніше – Донецькому інституту радянської торгівлі
<b>1966</b>	Створено Київський торгово-економічний інститут
<b>1994</b>	Створено Київський державний торговельно-економічний університет
<b>2000</b>	За вагомий внесок у розвиток вищої освіти і науки України, враховуючи загальнодержавне та міжнародне визнання університету надано статус національного
<b>2006</b>	Київський національний торговельно-економічний університет приєднався до Великої Хартії університетів
<b>2021</b>	Університет на державному рівні відзначив ювілей – 75 років з дня заснування
<b>2022</b>	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 I місце за кількістю поданих вступниками документів до економічних закладів вищої освіти країни, IV 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 ІТ-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 МВА, 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 забез-



печення, 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 проєкти 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

**Пригудьська  
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 включно), перша - англійська	035 Філологія	Прикладна лінгвістика; Прикладна лінгвістика (лінгводидактика, англійська мова)
					Прикладна лінгвістика; Прикладна лінгвістика (політична лінгвістика,

					англійська мова)
<b>05 Соціальні та поведінкові науки</b>	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		
			Агробізнес(Agro-business)		Агробізнес (Agro-business)
			Економіка галузевих ринків		Економіка галузевих ринків
	052 Політологія	Політологія міжнародних відносин			
	053 Психологія	Практична психологія	053 Психологія	Психологія	
	054 Соціологія	Соціологія економічної діяльності			
<b>06 Журналістика</b>		061 Журналістика	Реклама і зв'язки з громадськістю	061 Журналістика	Реклама
<b>07 Управління та адміністрування</b>	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	Публічні фінанси
			Міжнародні фінанси		Міжнародні фінанси
			Банківська справа		Державний аудит
					Управління банківським бізнесом
			Фінансове посередництво		Фінансове посередництво (Financial Mediation)
			Цифрові фінанси		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 Resort and Recreation Management)
			Фармацевтичний менеджмент		Лакшері менеджмент і маркетинг (Luxury Management and Marketing)
					Міжнародний спортивний менеджмент та рекреація
					Менеджмент антимонопольної діяльності
		075 Маркетинг	Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг менеджмент (Marketing management)
			Рекламний бізнес		Рекламний бізнес
					Бренд-менеджмент
					Цифровий маркетинг (Digital marketing)
					Глобальний маркетинг
					Трейд-маркетинг (Trade-marketing)
	076 Підприємство, торгівля та біржова	076 Підприємство, торгівля та біржова діяльність	Товарознавство і комерційна логістика	076 Підприємство, торгівля та біржова діяльність	Товарознавство і комерційна логістика
			Товарознавство та організація зовнішньої		Товарознавство та організація

	діяльність		торгівлі		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
<b>08Право</b>		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
<b>12 Інформаційні технології</b>		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		
<b>18 Виробництво та технології</b>	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
<b>23 Соціальна робота</b>		232 Соціальне забезпечення	Соціальне забезпечення		
<b>24 Сфера обслуговування</b>	241 Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа (Hotel and Restaurant Business)	241 Готельно-ресторанна справа	Готельний і ресторанний девелопмент
					Міжнародний готельний та ресторанний

					бізнес (International hotel and restorant business)
		242 Туризм	Міжнародний туризм (International Tourism) Економіка і організація туризму Цифровий туризм (Digutal Tourism)	242 Туризм	Міжнародний туристичний бізнес (International tourist business)
<b>28 Публічне управління та адміністрування</b>		281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування
<b>29 Міжнародні відносини</b>		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	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://knute.edu.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 контроль, атестація. Результати навчання студентів у ДТЕУ оцінюються за 100-баловою 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 випускню 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 акаде-

мічні 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 – футболу, шахи та шашками.

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

Продовження табл. 2.10

ЗВО-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
<b>Університет Гренобль Альпи</b> <i>(Université Grenoble Alpes)</i> Економічний факультет м. Гренобль, Франція	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Економіка і управління</li> </ul>	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"> <li>Управління організаціями в рамках міжнародної співпраці</li> <li>Управління людськими ресурсами</li> </ul>	2 роки	Дистанційна	Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
<b>Університет Центрального Ланкаширу</b> <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"> <li>Міжнародні бізнес-комунікації</li> </ul>	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
<b>Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт</b> ( <i>University of Applied Sciences Würzburg-Schweinfurt</i> ) м. Вюрцбург, Німеччина	Bachelor (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Міжнародний менеджмент</li> </ul>	1 семестр	Очна	Німецька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>Знання німецької / англійської мови – рівень B2,</li> <li>диплом бакалавра</li> </ul>
<b>Бамберзький університет імені Отто Фрідріха</b> ( <i>Otto-Friedrich-University Bamberg</i> ) м. Бамберг, Німеччина	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Менеджмент міжнародних інформаційних систем</li> <li>Європейська економіка</li> </ul>	1 семестр	Очна	Німецька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>Знання німецької / англійської мови – рівень B2,</li> <li>диплом бакалавра</li> </ul>

## 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 650 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 МІРРОРСОТЕЛЬ», 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», «H&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/](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) –  
**Расулова А.М.**, канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доцент

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Державний торговельно-економічний університет Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Готельно-ресторанна справа»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07.21 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти/ освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, освітнього ступеня молодшого бакалавра та освітньо-професійного рівня фахового молодшого бакалавра
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	до 01.07.21 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://knute.edu.ua">https://knute.edu.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

<b>(галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна, академічна програма
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом. Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні завдання у сервісній, виробничій, технологічній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, сервіс, обслуговування, туризм, менеджмент, маркетинг, товарознавство, інформаційні системи і технології
<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу. Щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Набуття практичних навичок застосування інформаційних технологій в управлінні готельним та ресторанним бізнесом. Набуття практичних навичок моделювання операційної та фінансово-господарської діяльності у центрі бізнес-тренінгів на базі віртуального підприємства готельного та ресторанного господарства.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій  2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Фахівець з туристичного обслуговування 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Фахівець з розвитку сільського туризму 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець з організації дозвілля 3414 Організатор туристичної та готельної діяльності 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей 13 Керівники малих підприємств без апарату управління <i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки</i>
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмою другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL та 7 рівня НРК України
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	

<b>Викладання та навчання</b>	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 до кваліфікаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи.
<b>Оцінювання</b>	Письмові екзамени, практика; есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, атестаційний екзамен, кваліфікаційна робота тощо. Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів, Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
<b>Загальні компетентності</b>	<b>ЗК 01.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. <b>ЗК 02.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. <b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. <b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. <b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді. <b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. <b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. <b>ЗК 08.</b> Навички здійснення безпечної діяльності <b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. <b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. <b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	<b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. <b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. <b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. <b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

	<p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p><b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 08</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p><b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><i>СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</i></p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<p><b>РН 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>РН 02.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p><b>РН 03.</b> Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p><b>РН 04.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p><b>РН 05.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 06.</b> Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 07.</b> Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p>

	<p><b>РН 08.</b> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p><b>РН 09.</b> Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>РН 10.</b> Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>РН 11.</b> Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>РН 12.</b> Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p><b>РН 13.</b> Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p><b>РН 14.</b> Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p><b>РН 15.</b> Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 16.</b> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p><b>РН 17.</b> Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 18.</b> Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p><b>РН 19.</b> Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p><b>РН 20.</b> Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p><b>РН 21.</b> Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p><b>РН 22.</b> Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	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
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції

	<p>Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві</p> <p>Лабораторія енології та барної справи</p> <p>Лабораторія сенсорного аналізу</p> <p>Лабораторія дизайну HoReCa</p> <p>Лабораторія дизайну та інжинірингу</p> <p>Лабораторія систем автоматизованого проектування</p> <p>Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами</p> <p>Кабінет менеджменту туристичного бізнесу</p> <p>Навчально-науковий центр бізнес-симуляції</p> <p>VR-бібліотека, SMART-бібліотека</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Використання віртуального навчального середовища КНТЕУ, програмне забезпечення: інноваційна система управління готелем Fidelio V8; програмний комплекс «Парус-Готель» програмний комплекс "Парус-Ресторан"; система Iiko для автоматизації роботи ресторанів або мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus. Авторські розробки професорсько-викладацького складу.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Можливе навчання іноземних громадян</p>

## 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
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24
ОК 2.	Правознавство	6
ОК 3.	Філософія	6
ОК 4.	Готельна справа	12
ОК 5.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6
ОК 6.	Інформаційні технології в професійній діяльності	6
ОК 7.	Економічна теорія	6
ОК 8.	Товарознавство	6
ОК 9.	Ресторанна справа	12
ОК 10.	Іноземна мова спеціальності	12
ОК 11.	Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	6

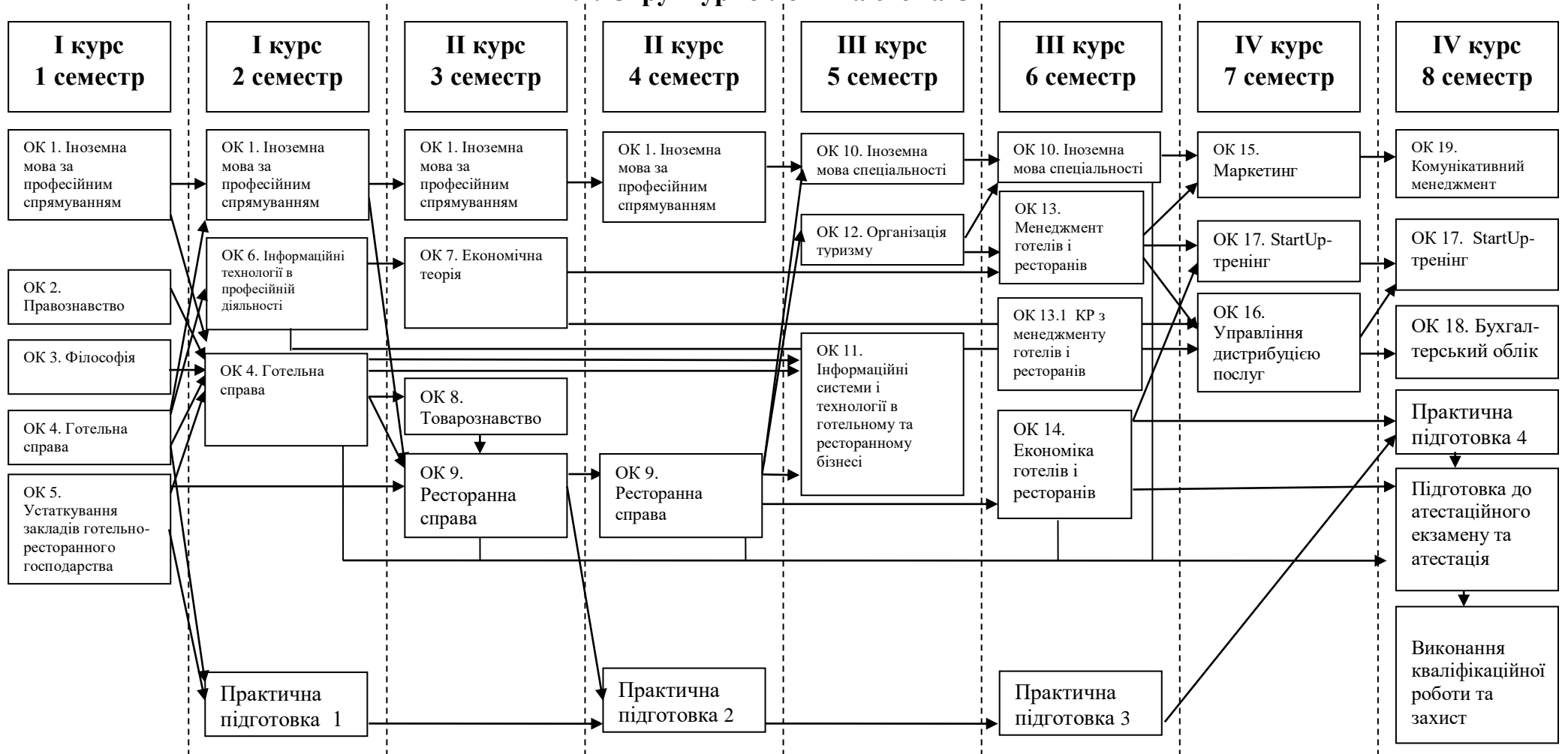
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
ОК 12.	Організація туризму	6
ОК 13.	Менеджмент готелів і ресторанів	6
ОК 13.1	КР з менеджменту готелів і ресторанів	
ОК 14.	Економіка готелів і ресторанів	6
ОК 15.	Маркетинг	6
ОК 16.	Управління дистрибуцією послуг	6
ОК 17.	StartUp-тренінг	9
ОК 18.	Бухгалтерський облік	4,5
ОК 19.	Комунікативний менеджмент	4,5
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>150</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
ВК 1.	Бізнес-планування	6
ВК 2.	Безпека бізнесу	6
ВК 3.	Безпека життя	6
ВК 4.	Безпека інформаційних систем та мереж	6
ВК 5.	Господарське право	6
ВК 6.	Дизайн	6
ВК 7.	Дипломатичний та діловий протокол та етикет	6
ВК 8.	Друга іноземна мова	42
ВК 9.	Економічний аналіз	6
ВК 10.	Електронний документообіг	6
ВК 11.	Енологія	6
ВК 12.	Етика бізнесу	6
ВК 13.	Етнічна кулінарія	6
ВК 14.	Івентивний менеджмент	6
ВК 15.	Інженерна та комп'ютерна графіка	6
ВК 16.	Інжиніринг будівель	6
ВК 17.	Інтернет-технології в бізнесі	6
ВК 18.	Інформаційні системи та технології в туризмі	6
ВК 19.	Кондитерське та пекарське мистецтво	6
ВК 20.	Конфліктологія та психологія ділового спілкування	6
ВК 21.	Криптовалютний ринок	6
ВК 22.	Культурна спадщина України	6
ВК 23.	Курортна справа	6
ВК 24.	Логіка	6
ВК 25.	Міжнародні економічні відносини	6
ВК 26.	Ораторське мистецтво	6
ВК 27.	Підприємницьке право	6
ВК 28.	Платіжні системи	6
ВК 29.	Політологія	6
ВК 30.	Психологія	6



Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
ВК 31.	Психологія лідерства та кар'єри	6
ВК 32.	Психологія управління	6
ВК 33.	Релігієзнавство	6
ВК 34.	Світова культура	6
ВК 35.	Соціальна відповідальність бізнесу	6
ВК 36.	Соціальна психологія	6
ВК 37.	Соціологія	6
ВК 38.	Спеціалізований туризм	6
ВК 39.	Стартап-менеджмент в туризмі	6
ВК 40.	Статистика	6
ВК 41.	Технології розробки мобільних додатків	6
ВК 42.	Трудове право	6
ВК 43.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6
ВК 44.	Управління кар'єрою	6
ВК 45.	Фінанси, гроші та кредит	6
ВК 46.	Event технології в туризмі	6
ВК 47.	Web-дизайн і Web-програмування	6
<b>Загальний обсяг вибіркових компонент:</b>		<b>60</b>
<b>Практична підготовка</b>		
	Практична підготовка 1	6
	Практична підготовка 2	6
	Практична підготовка 3	6
	Практична підготовка 4	3
<b>Атестація</b>		
	Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	3
	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	6
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти та освітньою програмою.

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

Компоненти Компетентності	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ОК 11.	ОК 12.	ОК 13.	ОК 14.	ОК 15.	ОК 16.	ОК 17.	ОК 18.	ОК 19.
<b>ЗК 01</b>			+				+					+							
<b>ЗК 02</b>		+		+					+				+		+		+		
<b>ЗК 03</b>	+		+							+	+						+		
<b>ЗК 04</b>						+				+	+		+		+		+		
<b>ЗК 05</b>				+					+				+		+		+		+
<b>ЗК 06</b>		+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+		+	+	+	+
<b>ЗК 07</b>	+		+							+					+				+
<b>ЗК 08</b>				+	+			+	+			+	+	+			+	+	
<b>ЗК 09</b>		+	+				+						+	+	+	+	+		
<b>ЗК 10</b>	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 11</b>	+									+									
<b>СК 01</b>	+			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
<b>СК 02</b>				+					+			+				+	+		+
<b>СК 03</b>		+		+					+				+		+		+		
<b>СК 04</b>				+					+	+			+		+	+	+		+
<b>СК 05</b>							+						+	+		+	+		+
<b>СК 06</b>				+	+				+								+		
<b>СК 07</b>				+					+						+	+	+		+
<b>СК 08</b>															+	+	+		+
<b>СК 09</b>				+	+				+								+		
<b>СК 10</b>				+		+			+		+		+	+	+		+	+	
<b>СК 11</b>				+					+			+	+		+	+	+		+
<b>СК 12</b>							+						+		+	+	+		
<b>СК 13</b>				+							+		+	+	+	+	+		
<b>СК 14</b>				+							+		+	+	+	+	+	+	

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

Компоненти Компетентності	БК 1.	БК 2.	БК 3.	БК 4.	БК 5.	БК 6.	БК 7.	БК 8.	БК 9.	БК 10.	БК 11.	БК 12.	БК 13.	БК 14.	БК 15.	БК 16.	БК 17.	БК 18.	БК 19.	БК 20.	БК 21.	БК 22.	БК 23.	БК 24.	БК 25.	БК 26.	БК 27.	БК 28.	БК 29.	БК 30.	БК 31.	БК 32.	БК 33.	БК 34.	БК 35.	БК 36.	БК 37.	БК 38.	БК 39.	БК 40.	БК 41.	БК 42.	БК 43.	БК 44.	БК 45.	БК 46.	БК 47.	
ЗК 01	*	*										*										*		*						*		*	*	*	*	*												
ЗК 02	*				*																*				*			*	*	*	*	*	*								*							
ЗК 03																					*				*					*	*	*											*					
ЗК 04										*					*			*	*		*	*				*		*	*	*	*	*	*	*						*							*	
ЗК 05														*							*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ЗК 06	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ЗК 07								*					*	*																				*	*											*		
ЗК 08	*	*	*	*												*		*	*	*	*	*				*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ЗК 09									*															*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ЗК 10	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ЗК 11							*																																									
СК 01	*	*		*		*	*				*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
СК 02		*				*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК 03					*											*											*														*							
СК 04	*		*			*	*	*		*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК 05	*			*						*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК 06						*										*																													*			
СК 07															*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК 08											*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК 09						*										*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК 10		*				*				*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК 11											*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК 12			*																																					*	*	*	*	*	*	*	*	
СК 13	*		*					*	*								*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК 14									*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

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

<b>Компоненти</b> Програмні результати навчання	<b>ОК 1.</b>	<b>ОК 2.</b>	<b>ОК 3.</b>	<b>ОК 4.</b>	<b>ОК 5.</b>	<b>ОК 6.</b>	<b>ОК 7.</b>	<b>ОК 8.</b>	<b>ОК 9.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ОК 12.</b>	<b>ОК 13.</b>	<b>ОК 14.</b>	<b>ОК 15.</b>	<b>ОК 16.</b>	<b>ОК 17.</b>	<b>ОК 18.</b>	<b>ОК 19.</b>
<b>РН 01</b>		+		+					+			+	+		+		+		
<b>РН 02</b>				+					+	+		+				+			
<b>РН 03</b>	+			+						+							+		+
<b>РН 04</b>				+					+	+		+	+		+	+	+		+
<b>РН 05</b>				+	+				+	+	+		+	+		+	+	+	+
<b>РН 06</b>				+					+		+		+		+		+		+
<b>РН 07</b>				+				+	+		+						+		+
<b>РН 08</b>				+					+	+		+	+		+		+		+
<b>РН 09</b>				+	+			+	+			+					+		
<b>РН 10</b>				+	+				+			+	+		+		+		+
<b>РН 11</b>				+		+					+		+	+	+	+	+		
<b>РН 12</b>				+				+	+				+				+		+
<b>РН 13</b>													+			+	+		+
<b>РН 14</b>				+	+				+										
<b>РН 15</b>				+			+		+		+		+	+	+	+	+	+	+
<b>РН 16</b>				+			+		+				+		+	+	+		+
<b>РН 17</b>				+					+			+	+		+	+	+		+
<b>РН 18</b>				+					+				+		+		+		+
<b>РН 19</b>			+	+					+				+		+				+
<b>РН 20</b>		+	+				+					+					+		
<b>РН 21</b>		+	+																
<b>РН 22</b>			+	+													+		

## 5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними вибірковыми компонентами освітньої програми

Компоненти	Програмні результати навчання																																																						
	БК 1.	БК 2.	БК 3.	БК 4.	БК 5.	БК 6.	БК 7.	БК 8.	БК 9.	БК 10.	БК 11.	БК 12.	БК 13.	БК 14.	БК 15.	БК 16.	БК 17.	БК 18.	БК 19.	БК 20.	БК 21.	БК 22.	БК 23.	БК 24.	БК 25.	БК 26.	БК 27.	БК 28.	БК 29.	БК 30.	БК 31.	БК 32.	БК 33.	БК 34.	БК 35.	БК 36.	БК 37.	БК 38.	БК 39.	БК 40.	БК 41.	БК 42.	БК 43.	БК 44.	БК 45.	БК 46.	БК 47.								
РН 01					*																							*																				*							
РН 02											*		*							*																					*									*					
РН 03			*		*			*			*		*	*					*	*		*			*			*		*		*		*	*	*	*				*														
РН 04										*		*	*	*								*			*																														
РН 05	*			*		*			*		*	*	*	*		*			*	*	*	*										*																		*					
РН 06				*														*	*	*	*																											*							
РН 07												*	*	*				*	*	*	*		*											*						*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
РН 08												*	*	*				*	*	*	*		*									*									*					*									
РН 09		*				*										*																																							
РН 10											*	*	*	*						*	*			*																	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*				
РН 11										*		*	*	*			*	*	*	*				*						*																									
РН 12											*	*	*	*						*	*			*																															
РН 13				*																													*		*																				
РН 14		*														*																																							
РН 15	*			*					*	*		*	*	*																			*		*										*		*	*	*	*	*	*	*		
РН 16				*		*				*	*	*	*	*											*	*																							*	*	*	*	*		
РН 17							*																			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
РН 18				*																							*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
РН 19																										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
РН 20	*																									*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
РН 21		*			*							*	*	*														*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
РН 22			*									*	*	*									*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

## **4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)**

### **4.1. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I–IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Богатирьова К.В., доц., канд. філолог. наук, доцент кафедри іноземної філології та перекладу; Тонконог І.В., канд. філолог. наук, доцент кафедри іноземної філології та перекладу; Галаган В.Я., ст. викладач кафедри іноземної філології та перекладу; Шкорубська Ю.Є., викладач кафедри іноземної філології та перекладу.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Вхідний рівень володіння іноземною мовою B<sub>1</sub>+

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Латигіна А.Г. Basic English of Economics / А.Г. Латигіна – К.: КНТЕУ, 2016. – 456 с.
2. Лисак О.Б. Методичні рекомендації з розвитку навичок усного мовлення / О.Б. Лисак. – К.: КНТЕУ, 2012. – 40 с.
3. Ian MacKenzie. English for Business Studies. Students' book / Ian MacKenzie. – Cambridge University Press, 2011. – 191 p.

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

**Методи оцінювання:**

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

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



## **4.2. Назва. ПРАВОЗНАВСТВО.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік вивчення.** 2022/2023.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада:** Альонкін О.А., канд. юрид. наук, доцент кафедри правового забезпечення безпеки бізнесу.

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

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

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Богачова Л. Л. Правознавство : навч. посібник / Богачова Л. Л., Жернаков В. В., Прилипко С. М., Кучерявенко М. - Х. : Фоліо, 2014.
2. Основи правознавства України: Навч. посібник / За ред. Ю.І. Крегула – К.: КНТЕУ, 2016.
3. Правознавство : навч. посіб. / О. Д. Гринь, О. І. Донченко. — Одеса: Фенікс, 2016. — 206 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.3. Назва. ФІЛОСОФІЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Боровська Л.О., доц., канд. філософ. наук, доцент кафедри філософії, соціології та політології.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Психологія», «Історія України», «Історія української культури».

**Зміст.** Філософія як універсальний тип знань. Онтологія. Філософське розуміння світу. Філософська антропологія. Філософія людини. Філософія свідомості. Гносеологія. Філософія пізнання. Діалектика – всезагальна теорія розвитку. Філософія суспільства. Філософія економіки. Філософія моралі. Філософія релігії. Філософія культури. Філософія цивілізації.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби**

1. Киричок О.Б. Філософія: підручник для студентів вищих навчальних закладів / О.Б. Киричок. – Полтава : РВВ ПДАА, 2010.– 381 с.
2. Кулагін Ю. І. Логіка : навч. посіб. / Ю. І. Кулагін, І. В. Войціцька – К. : КНТЕУ, 2014. – 94 с.
3. Шкепу М.О. Філософія. Навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2010. – 347 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.

#### **4.4. Назва. ГОТЕЛЬНА СПРАВА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ткачук Т.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Бовш Л.А., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Салімон О.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Компанець К.А., 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, вестибульної групи приміщень, житлової, нежитлової та адміністративної груп приміщень. Системи бронювання готельних послуг. Мобільні додатки та інформаційні технології в організації обслуговування споживачів готельних послуг. Логістичні процеси готельних підприємств. Організація роботи обслуговуючих функціональних підрозділів готельних підприємств. Організація екстер'єру та інтер'єру готельних підприємств. Культура обслуговування споживачів готельних послуг у форматі дотримання стандартів якості. Гарантування безпеки перебування споживачів у готельних підприємствах. Організація праці персоналу готельного підприємства. Особистісні та фахові компетентності персоналу залежно від функціональних зон готельних підприємств.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432 с.
2. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / Бойко М.Г., Гопкало Л.М. / –К.: КНТЕУ, 2015. – 501 с.
3. НоReCa: 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.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.5. Назва. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Тарасенко І.І., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри дизайну та інжинірингу; Криворучко М.Ю., канд. техн. наук, доцент кафедри дизайну та інжинірингу.

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

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

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Золотухіна І.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства /Золотухіна І.В., Солончук Л.М. – Х.: Дакор, 2012. – 256 с.
2. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2013.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.6. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ПРОФЕСІЙНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Савченко Т.В., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри інженерії програмного забезпечення та кібербезпеки.

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

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

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

#### **Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби**

1. Завадський І.О. Microsoft Excel у профільному навчанні : [навч. посіб.] / І.О. Завадський, А.П. Забарна. — К. : Вид. група ВНУ, 2016. — 271 с.

2. Мельникова О.П. Інформаційні технології у професійній діяльності: навч. посіб. / О.П. Мельникова. – Київ : Центр учбової літератури, 2015. – 424с.
3. Форкун Ю.В. Інформатика: навч. посіб. / Ю.В. Форкун, Н.А. Длугунович. – Львів: Новий Світ, 2016. – 464 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції з використанням мультимедійних засобів, лабораторні заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій, конференції, олімпіади.

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.7. Назва. ЕКОНОМІЧНА ТЕОРІЯ.**

**Тип.** Обов’язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Лебедева Л.В., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри економічної теорії та конкурентної політики.

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

**Обов’язкові попередні навчальні дисципліни.** “Основи економіки”.

**Зміст.** Економічна система суспільства. Відносини власності. Форми організації суспільного виробництва та їх еволюція. Ринкова економіка: суть, структура та інфраструктура. Теорія поведінки споживача. Підприємство в умовах ринкового господарювання. Попит та пропозиція. Теорія еластичності. Теорія граничних продуктів та мікроекономічна модель фірми. Витрати, їх природа та структура. Ринок досконалої конкуренції. Монополія. Монополістична конкуренція. Олігополія. Показники концентрації. Похідний попит. Ринок факторів виробництва. Ринок капіталу та ринок землі. Ринок праці. Держава в мікроекономічній теорії: зовнішні ефекти та громадські блага. Сутність процесу суспільного відтворення. Відтворення національного продукту і національного багатства. Вимірювання результатів макроекономічної діяльності.

Сукупний попит та сукупна пропозиція. Коливання сукупного попиту в моделях мультиплікатора. Національний ринок та його рівновага. Моделі макроекономічної рівноваги. Рівновага на ринку грошей. Інфляція та антиінфляційна політика. Зайнятість і безробіття. Державний борг і його вплив на національну економіку. Макроекономічна політика та економічне зростання у відкритій економіці. Макроекономічна рівновага та циклічність суспільного виробництва. Державне регулювання в умовах ринкової економіки. Закономірності розвитку світового господарства.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:**

1. Економічна теорія: підручник / В.Д. Лагутін, Ю.М. Уманців, Т.А. Щербакова та ін.; за заг. ред. В.Д. Лагутіна. - Київ: КНТЕУ, 2018. - 608 с.
2. Кулішов В.В. Мікроекономіка. Навч. посібник / В.В. Кулішов. - - Львів: Вид-во «Магнолія 2006», 2018. - 485 с.
3. Лисенко С.М., Ляшок Я.О. Основи економічної теорії. Практикум. Навч. посіб. / Лисенко С.М., Ляшок Я.О. – Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2017. – 268 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.8. Назва. ТОВАРОЗНАВСТВО.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Вежлівцева С.П., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю.

**Результати навчання.** Формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок щодо формування асортименту, оцінки якості та безпечності харчових продуктів для забезпечення ефективності їх використання на підприємствах готельного та ресторанного господарства. Студент повинен уміти: аналізувати та формувати асортимент харчових продуктів для підприємств готельного та ресторанного господарства; користуватись нормативною документацією щодо безпечності та якості харчових продук-

тів, їх упакування, маркування та зберігання; аналізувати споживні властивості, безпечність та якість, маркування харчових продуктів відповідно до вимог чинної нормативної документації; володіти методами та методиками об'єктивної оцінки якості харчових продуктів; вирішувати практичні завдання, пов'язані із забезпеченням умов зберігання і транспортування харчових продуктів для підприємств готельного та ресторанного господарства.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Готельна справа».

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Орлова В. Комерційне товарознавство / Навч. посіб. / В. Орлова, О. Сергеева, О. Кузьменко, В. Павлова, Л. Гончар.– К. : Кондор, 2018. – 286 с.
2. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів / Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу / Навч. посіб. рекомендовано МОН України. ЦУЛ. 2012. - 424 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання:**

– лекції (тематичні, проблемні, лекція із заздалегідь запланованими помилками);



– лабораторні заняття (лабораторні дослідження, дискусія, робота у малих групах, вирішення ситуаційних задач, моделювання ситуацій).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування, перевірка підготовленого індивідуального завдання;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.9. Назва. РЕСТОРАННА СПРАВА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2023/2024.

**Семестр.** III-IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства; Васильєва О.О., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства, заст. декана ФРГТБ; Медведєва А.О., доц., канд. техн. наук, доцент 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», «Готельна справа», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

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

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

#### **Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. HoReCa: Том2. Ресторани: навч. посіб. / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 312 с.
2. Кадріна Айсфтуліна, О.В. Назаров. Енциклопедія ресторатора: / Д. Чайлд, – Олма Медіа Груп : 2016. – 297 с.
3. Джурик Н.Р. Технологія продукції ресторанного господарства. Навч. посіб. / Н.Р. Джурик – Львів: ТзОВ Ліга-Прес, 2013. – 358 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.

#### **4.10. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА СПЕЦІАЛЬНОСТІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** V-VI.

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

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

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

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

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

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Галаган В. Я. Deutsch in der Gastronomie / В. Я. Галаган. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 332 с.
2. Семідоцька В.А. English of Hotel and Restaurant Management / В.А. Семідоцька – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 113 с.
3. Хистова Л.М., Кравченко В.О. English in the Tourism Industry / Л.М. Хистова, В.О. Кравченко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 321 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Французька, німецька, англійська.

#### **4.11. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** V.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Федоряк Р.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Ткачук Т.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-

ресторанного бізнесу; Компанець К.А., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.12. Назва. ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИЗМУ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** V.

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

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Географія».

**Зміст.** Туризм як сфера господарської діяльності. Термінологічний апарат туризмознавства. Функції туризму, умови та фактори його розвитку. Поняття туристичної послуги, її соціально-економічна характеристика. Туристичний продукт та його складові. Класифікації в туризмі. Історичні передумови виникнення та розвитку туризму. Етапи розвитку туризму у світі. Історія розвитку туризму в Україні. Туристична політика на сучасному етапі. Міжнародне регулювання туристичної діяльності. Міжнародні і регіональні туристичні організації. Міжнародні інструменти впливу на розвиток туризму. Форми здійснення туристичної діяльності. Умови та принципи створення і функціонування туристичних підприємств в Україні. Сутність та особливості здійснення туроператорської та турагентської діяльності. Поняття туроперейтингу та основні види діяльності туроператорів. Основні форми реалізації туристичного продукту. Формування збутової мережі туроператорів.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Брич. В. Я. Організація туризму: підручник / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Тернопіль : ТНЕУ, 2017 – 448 с.
2. Організація туристичних подорожей: навч. посіб. / Г.І. Михайліченко, А.Ю. Єременко. – К.: КНТЕУ, 2011. – 392 с.
3. Устименко Л.М. Основи туризмознавства: навч. посіб./ Л. М. Устименко. - 2-ге вид., перероб. і доп. - К.: Альтерпрес, 2016. - 345 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.13. Назва. МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** VI.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Зікій Н.Л., канд. екон. наук, ст.викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підруч. для студентів ВНЗ / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. - Харків : ХНУМГ, 2017. - 431 с.

2. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: практикум / Басюк Д.І. [та ін.]; Нац. ун-т харч. технологій. - Кам'янець-Подільський : Зволейко Д. Г., 2017. - 207 с.
3. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л.І. Нечаюк- К.: Центр навчальної літератури, 2016. - 342 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.14. Назва. ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** VI.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бовш Л.А., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу. Охріменко А.Г., доц., д.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу (стажування Universitatea Alexandru Ioan Cuza, Iasi, Румунія, 2017).

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна теорія», «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Інформаційні технології у професійній діяльності».

**Зміст.** Економічні основи функціонування готелів і ресторанів в системі ринкових відносин. Ресурсний потенціал підприємств готельного та ресторанного господарства та економічні передумови його використання. Матеріальні ресурси готелів і ресторанів. Трудові ресурси підприємств готельного та ресторанного господарства, ефективність їх використання. Фінансові ресурси, капітал та активи готелів і ресторанів. Управління

обсягом реалізації послуг підприємств готельного та ресторанного господарства. Управління прибутком та рентабельністю готелів і ресторанів. Система оподаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Формування цін на готельні послуги та продукцію ресторанного господарства. Планування фінансів на підприємствах готельного та ресторанного господарства, оцінка їх фінансового стану.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Бойчик І.М Економіка підприємства: підручник. / І.М. Бойчик. – К.: Кондор-Видавництво, 2016. – 378 с.
2. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2016. – 347 с.
3. Яркіна Н.М. Економіка підприємства: Навч. пос. / Н.М.Яркіна – Вид. 2-ге перероб. і доп. – К.: Вид-во «Ліра-К», 2017. – 596 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.15. Назва. МАРКЕТИНГ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Полтавська О.В., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу. Салімон О.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна теорія», «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Економіка готелів і ресторанів».

**Зміст.** Сутність та особливості маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі. Маркетингове середовище суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Ринок гостинності як об'єкт маркетингу. Поведінка споживачів



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

#### **Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Дослідницький тренінг: маркетинг інновацій і інновації в маркетингу: навч.-метод. посіб. / В.Я. Заруба, Д.В. Райко, О.О. Антоненко та ін.; за ред. В.Я. Заруби, Д.В. Райко. – Харків: Щедра садиба плюс, 2015. – 104 с.
2. Кулешова Н.В. Маркетингова стратегія туристичного підприємства: моделі формування та оцінювання: монографія / Н.В. Кулешова, О.Ю. Полякова. – Харків: ХНЕУ, 2015. – 219 с.
3. Маркетингова діяльність підприємств: навч. посібник / за ред. Н.В. Карпенко. – Київ: Центр учбової літератури, 2016. – 252 с.

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.16. Назва. УПРАВЛІННЯ ДИСТРИБУЦІЄЮ ПОСЛУГ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Зікій Н.Л., канд. екон. наук, ст.викладача кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

**Зміст.** Зміст дистрибуції як економічної діяльності та її роль у збутовій діяльності готелів і ресторанів. Канали дистрибуції послуг готелів та ресторанів. Характеристика основних каналів дистрибуції послуг готелів: система Інтернет-бронювання готелів (IDS), Інтернет-турагенції (online travel agencies – OTAs), пошукові туристичні платформи (Google, TripAdvisor, KAYAK); глобальні системи розподілу (global distribution systems – GDS). Альтернативні канали дистрибуції послуг готелів: онлайн-майданчики бронювання, оренди та розміщення Airbnb, HomeAway, Amazon. Стимулювання дистриб'юторів послуг готелів і ресторанів різних типів. Технології активних продажів продукції та послуг готелів і ресторанів. Інжиніринг меню ресторану. Управління бренд-сайтом. Конверсія сайту. Воронка продажів. Комунікація у системі трейд-маркетингових активностей. Аналітика дистрибуції та планування продажів: територія, споживачі, асортимент, персонал. Геоаналітика, геосервіси та геокарти як інструменти аналізу дистрибуції послуг. Lead-менеджмент готелів та ресторанів. Особливості визначення функціоналу, вимог до роботи персоналу готелів і ресторанів у системі дистрибуції. Ефективність каналів та системи дистрибуції послуг готелів і ресторанів.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Creating And Managing Marketing Distribution Channels. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://creating-and-managing-marketing-distribution-channels.pdf>.
2. The Hotel Distribution Report 2016-2019. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://hotelanalyst.co.uk/wp-content/uploads/sites/2/2019/10/2019-HA-Hotel-Distribution-report-final-sample.pdf>.
3. Detailed Guidance for Your Marketing Distribution Channels. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.marketingmo.com/strategic-planning/how-to-develop-your-distribution-channels>.

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – опитування, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.17. Назва. STARTUP-ТРЕНІНГ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VII-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Ткачук Т.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Бовш Л.А., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Охріменко А.Г., доц., д.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу (стажування Universitatea Alexandru Ioan Cuza, Iasi, Румунія, 2017); Салімон О.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Компанець К.А., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

**Результати навчання.** Формування комплексного уявлення про основні засади та сучасні реалії створення та просування бізнес-ідеї, стартапу та реалізації бізнес-проекту у підприємницькому середовищі готельного та ресторанного бізнесу.

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

**Зміст.** Сутність та соціально-економічне значення стартапінгу як складової підприємництва у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Основні передумови успішного стартапу та побудови власної бізнес-кар'єри. Стартап у вигляді бізнес-ідея, бізнес-концепції, бізнес-моделі у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Підприємницька інфраструктура та середовище розвитку стартапінгу. Етапи створення та реалізації бізнес-ідеї, оцінювання її інвестиційної привабливості та перспективності. Інформаційна база для аналізу та планування розвитку стартапів у сфері гостинності. Інвестиційна, інноваційна, маркетингова, виробнича та кадрова політика суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу щодо розвитку стартапінгу. Стратегічні і тактичні цілі реалізації стартапу. Моніторинг ринку стратапів у сфері гостинності. Побудова системи командного менеджменту у практичній діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Технології пітчінгу та презентації стартапу.

### **Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Райз Е. Стартап без помилок. Посібник зі створення успішного бізнесу з нуля / Ерік Райз. – К.: Виват, 2016. – 368 с.
2. Норіцина Н. І. START-UP: створення та функціонування. Тренінг-курс : навч. посіб. / Н. І. Норіцина, В. М. Кужель. – К. :КНЕУ, 2014. – 300 с.

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

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.18. Назва. БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Семенова С.М., канд. екон. наук, ст. викладач кафедри обліку і оподаткування.

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

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

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

### **Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Бруханський Р. Ф. Бухгалтерський облік : підруч. / Р. Ф. Бруханський. – Тернопіль : ТНЕУ, 2016. – 480 с.

2. Давидюк Т.В. Бухгалтерський облік : навч. посібник / Т.В. Давидюк, О.В. Манойленко, Т.І. Ломаченко, А.В. Резніченко. – Харків, Видавничий дім «Гельветика», 2016. – 392 с.
3. Янчева Л.М. Бухгалтерський облік: навч. посібник / Л. М. Янчева, Н. С. Акімова., О. В. Топоркова, Т. А. Наумова, Л. О. Кирильєва, Герасимова Н.С., М.О. Ільченко. – Х.: ХДУХТ, 2015. – 446 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.19. Назва. КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** Обов’язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ткачук Т.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

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

### **Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Денисюк С.Г. Комунікологія : навч. посіб. / С.Г. Денисюк. – Вінниця : ВНТУ, 2015. – 102 с.
2. Жигайло Н. Комунікативний менеджмент. навч. посіб./ Н. Жигайло. – Львів: Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. – 2015. – 367 с.
3. Яшенкова О.В. Основи теорії мовної комунікації : навч. посібник / О.В. Яшенкова. – К. : Видавничий центр «Академія», 2014. – 312 с.

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

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.20. Назва. ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I–IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Короп М.Ю., канд. пед. наук, доцент кафедри фізичної культури та спорту.

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

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

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

### **Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Биковська Л.Б. Фізичне виховання. Фізичне самовдосконалення студентів. Навчальний посібник. Київ, КНТЕУ, 2015 р.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Практичні заняття.

### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування;
- підсумковий контроль – залік.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.21. Назва. БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VII-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Зубко Т.Л., канд. екон. наук, доцент кафедри економіки та фінансів підприємства

**Результати навчання.** Формування у студентів знань та вмінь в сфері бізнес-планування. Набуття навичок формувати цілі; вміння самостійно шукати, аналізувати та відбирати необхідну інформацію, проводити дослідження відповідного ринку та виявляти тенденції його розвитку; вміння розробляти бізнес-моделі ідеї, проекту, підприємства; розробляти бізнес-план, перевіряти реалістичність бізнес-ідеї та оцінювати можливості ініціатора проекту щодо реалізації бізнес-плану; вміння проводити аналіз ефективності бізнес-плану, застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення.

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

**Зміст.** Бізнес-план як інструмент управління бізнесом у ринковій системі господарювання. Цілі розробки бізнес-плану, методологія складання за різними стандартами. Комп'ютерні засоби підтримки розробки бізнес-плану. Підготовча стадія розроблення бізнес-плану. Вимоги до змісту та методика розробки аналітичного розділу бізнес-плану Маркетинговий план. Виробничий план. Організаційний план. Оцінка ризиків. Фінансовий план. Діагностика бізнес-плану та оцінка ефективності його реалізації. Презентація бізнес-плану.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби .**

1. Карпов В.А. Планування та аналіз підприємницьких проектів: навч. посібник. – Одеса: ОНЕУ, 2014. – 243 с.
2. Должанський, І. З. Бізнес-план: технологія розробки : навч. посіб. для студ.вищ. навч. закладів /І.З. Должанський, Т. О. Загорна. – 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2014. – 384 с.
3. Бізнес-планування : навч. посіб. / Т. Г. Васильців, Я. Д. Качмарик, В. І. Блонська, Р. Л. Лупак. – К. : Знання, 2013. – 173 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематична / проблемна / лекція-консультація);

– семінарські / практичні / тренінг / презентація / дискусія / комунікативний метод / модерація / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах та ін.).

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – перевірка індивідуальних завдань та тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.22. Назва. БЕЗПЕКА БІЗНЕСУ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** VI-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Сухацький Р.П., доц., канд. іст. наук, доцент кафедри правового забезпечення безпеки бізнесу.

**Результати навчання.** Знання повинні дозволити майбутнім фахівцям плідно працювати й орієнтуватися у правових питаннях, що виникають у господарській, зокрема підприємницькій діяльності.

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

**Зміст.** Основи безпеки бізнесу. Загрози безпеці підприємницької діяльності. Організація безпеки підприємницької діяльності. Охорона та охоронна діяльність підприємницьких структур. Правове регулювання захисту інформації з обмеженим доступом. Режим у діяльності підприємства. Інформаційно-аналітичне забезпечення діяльності суб'єктів підприємництва. Забезпечення економічної безпеки в діяльності підприємницьких структур. Безпека кадрової роботи. Функціонування підприємства в екстремальних ситуаціях та особиста безпека підприємця. Взаємодія підприємств з правоохоронними та контролюючими державними органами. Розслідування правопорушень у сфері підприємництва. Юридична відповідальність.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Економічна безпека підприємств, організацій та установ : навч. посіб. / Л.В. Ординський, І.С. Керницький, З.Б. Живко та ін. – К. : Правова єдність, 2009. – 544 с.

2. Економічна безпека суб'єктів підприємництва : навч. посіб. / [за ред. М.І. Зубка]. – К., 2012. – 226 с.



3. Крегул Ю.І. Правове регулювання безпеки підприємницької діяльності : навч. посіб. / Ю.І. Крегул, М.І. Зубок. – К. : КНТЕУ, 2013. – 216 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-консультації, лекції-конференції), семінарські/ практичні заняття (тренінг/ презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (усне/ письмове опитування, вирішення ситуаційних завдань);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.23. Назва. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** II-IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Палієнко О.О., ст. наук. співроб., канд. техн. наук, доцент кафедри дизайну та інжинірингу.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Філософія», «Біологія», «Фізика», «Хімія», «Соціологія», «Правознавство», «Трудове право».

**Зміст.** Наукові основи безпеки життєдіяльності. Фізіологічні та психологічні критерії безпеки людини. Середовище життєдіяльності людини. Природні загрози, характер їхніх проявів та вплив на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки. Техногенні небезпеки та їхні наслідки. Типологія аварій на потенційно-небезпечних об'єктах. Соціально-політичні небезпеки, їхні види та особливості. Соціальні та психологічні чинники ризику. Безпека харчових продуктів. Цивільний захист України – основа безпеки у надзвичайних ситуаціях. Оцінка обстановки та захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. Законодавча та нормативна база України про охорону праці. Організаційні основи та координація робіт з охорони праці. Система управління охороною праці згідно OHSAS 18001,18002 та настановою МОП-СУОП-2001 (ILO-OSH 2001). Виробничий травматизм та професійні захворювання. Оцінка ризиків на робочому місці. Аналітична оцінка умов праці на робочому місці. Загальні питання гігієни, фізіології праці та виробничої санітарії. Повітря робочої зони. Параметри мікроклімату на робочих місцях. Освітлення. Вібрація. Шум. Виробничі випромінювання. Організаційно-технічні заходи і засоби безпеки. Аналітична оцінка умов праці. Атестація робочих місць. Електробезпека. Основні поняття та значення пожежної безпеки. Системи попередження пожеж та пожежного захисту.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:**

1. Желібо Є.П., Зацарний В.В. Безпека життєдіяльності: Підручник. – К.: Каравела, 2017. – 344 с.
2. Запорожець О.І. Безпека життєдіяльності. 2-е видання. Підручник затверджений МОН України. . – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 448 с.
3. Бедрій Я І. Безпека життєдіяльності: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів. – К. : Кондор, 2016. – 286с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

- лекції: оглядові, тематичні, проблемні.
- практичні заняття: презентації, моделювання ситуацій, дискусії.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тести, опитування, перевірка звіту, задач, ситуаційних завдань;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.24. Назва. БЕЗПЕКА ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ ТА МЕРЕЖ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** VI-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Пашорін В .І., канд. техн. наук, професор кафедри інженерії програмного забезпечення та кібербезпеки.

**Результати навчання.** Формування теоретичних знань та практичних навичок необхідних для безпечного використання інтернет-ресурсів і безпечній роботі в глобальних мережах.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Безпека життя».

**Зміст.** Розподілені ресурси: механізми безпеки і управління. Мережева безпека: терміни та визначення. Нормативні документи по безпеці в глобальних мережах. Стандарти безпеки мереж і їх компонентів. Класифікація мережевих загроз та атак на інтернет-ресурси. Технології виявлення віддалених атак. Соціальна інженерія. Шляхи вирішення проблем захисту інтернет-ресурсів. Фільтрація трафіку. Фільтрація Web-змісту (WCF). Віртуальні локальні мережі (VLAN). Технологія перетворення мережевих адрес (NAT). Міжмережеві екрани (ME): класифікація та функції ME. Схеми мережевого захисту на базі ME. Персональні і розподілені мережеві екрани. Довірена мережа та DMZ мережі. Формування політики міжмережевої взаємодії. Концепція побудови віртуальних приватних мереж VPN. Основні поняття і функції мережі VPN. VPN-рішення для побудови захищених мереж. Основні варіанти архітектури VPN. Протоколи захисту інтернет-ресурсів на каналному рівні (протокол PPTP, L2TP). Безпечне розгортання сервісів DNS. Безпека Web-серверів. Безпечна мережева інфраструктура для Web-сервера.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси /засоби.**

1. Остапов С.Е., Євсєєв С.П., Король О.Г., Технології захисту інформації. Навч. посіб. Чернівці.- Видавничий дом «Родовід», 2017. – 471с.
2. Гончарова Л.Л. Основи захисту інформації в телекомунікаційних та комп'ютерних мережах: підручник / Л.Л. Гончарова, А.Д. Возненко, О.І. Стасюк, Ю.О. Коваль – К., 2015. – 435 с., іл.160.
3. Єсін В. І. Безпека інформаційних систем і технологій : навч. посіб. / В.І. Єсін, О.О. Кузнецов, Л.С. Сорока. – Х. : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2015. – 632с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням

інноваційних технологій:

- лекції (тематична; проблемна);
- практичні заняття (традиційні, тренінг).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування; усне та письмове опитування; виконання практичних та лабораторних завдань);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.**Українська.

#### **4.25. Назва. ГОСПОДАРСЬКЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** IV-VIII.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Правознавство».

**Зміст.** Поняття, структура та джерела господарського права. Поняття та види підприємницької діяльності. Суб'єкти господарської діяльності. Легітимація підприємницької діяльності. Припинення юридичних осіб та підприємницької діяльності громадян. Правовий режим майна суб'єктів підприємницької діяльності. Загальні положення договірної права. Договори про передачу майна у власність. Договори про передачу майна в користування. Договори про виконання робіт. Договори про надання послуг. Зобов'язання про сумісну діяльність. Договори про створення юридичної особи. Право промислової власності. Антимонопольне регулювання підприємницької діяльності. Захист від недобросовісної конкуренції. Правові основи захисту прав споживачів в Україні. Правові основи оподаткування підприємств та фінансового контролю. Правове регулювання зовнішньоекономічної діяльності підприємств. Захист прав та законних інтересів суб'єктів підприємницької діяльності.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Подцерковний О.П. Господарське право : підручник / О.П. Подцерковний, О.О.Квасніцька, А.В. Смітюх та ін. ; за заг. ред. О.П. Подцерковного. – Харків : ОДІССЕЙ-2012.
2. Щербина В.С. Господарське право : підручник / В.С. Щербини. – 6-те вид., перероб. і доповн. – Київ : Юрінком Інтер, 2013.
3. Сущук-Слюсаренко З.І. Господарське право : навч. посіб. / З.І. Сущук-Слюсаренко. – Київ : КНТЕУ, 2013.

#### **Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

– лекції (оглядова);

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

#### **Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.26. Назва. ДИЗАЙН.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** V-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Расулов Р.А., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри дизайну та інжинірингу.

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

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

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

#### **Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Кухта М.С. Дизайн и технологии: навч. посібник / М.С. Кухта – Т.: PUBLISHING, 2016. – 169 с.

2. Олійник О.П., Гнатюк Л.Р., Чернявський В.Г. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. / – К. : НАУ, 2016. – 228 с.
3. Brown T. Change by Design : How Design Thinking Trans-forms Organizations and Inspires Innovation / T. Brown, B. Katz. – New York : Harper Business, 2018. – 272 p.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.27. Назва. ДИПЛОМАТИЧНИЙ ТА ДІЛОВИЙ ПРОТОКОЛ ТА ЕТИКЕТ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** II-IV.

**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», «Філософія», «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. 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, колоквиуми, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.28. Назва. ДРУГА ІНОЗЕМНА МОВА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** II-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Галаган В.Я., ст. викладач кафедри іноземної філології та перекладу; Клименко Т.І., ст. викладач кафедри іноземної філології та перекладу; Строкань Н.О., ст. викладач кафедри іноземної філології та перекладу.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Нульовий рівень підготовки.

**Зміст.**

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

**Рівень А2.** Сучасні засоби комунікації. Проблеми і їх рішення. Зовнішній вигляд і одяг, мода. Офіс і офісна техніка. Тварини, рослини, ландшафти. Клімат. Школа, університет, система освіти. Стосунки між людьми. Відвідання установ та виконання

формальностей. Подорожі, готелі. Культурні заходи й інтереси. Техніка. Спорт в житті людини, види спорту.

**Рівень В1.** Видатні особистості, зміни в житті особистості. Кіномистецтво, фільми. Реклама, покупки, шопінг, скарги. Інформація, статистика, графіки, діаграми. Батьківщина, природа, ландшафти, подорожі. Модні тренди. Стосунки. Мова тіла. Комп'ютер у сучасному світі, технічні винаходи. Законність, кримінал, покарання. Мистецтво і культура. Сфера обслуговування, банк і клієнт. Політичні системи. Транспорт. У пошуках роботи, резюме, співбесіда. Освіта і професії.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Слюсар О.Ф. Польська мова: Підручник. - Чернівці: Видавничий дім «Букрек», 2011.-304 с.
2. Krenn W., Puchta H. Motive. Deutsch als Fremdsprache / W. Krenn, H. Puchta. – Huber Verlag, 2016.
3. Iwona Stempek. Polski. Krok po kroku poziom A2/B1. Zeszyt ćwiczeń / Iwona Stempek, Anna Stelmach. – Kraków: Polish-courses, 2014. – 82 p.

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

**Методи оцінювання:**

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

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

#### **4.29. Назва. ЕКОНОМІЧНИЙ АНАЛІЗ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** VI-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Гордополов В.Ю., проф., д-р екон. наук, професор кафедри фінансового аналізу та аудиту.

**Результати навчання.** Здобуття теоретичних знань та практичних навичок оцінювання, діагностики та пошуку можливостей досягнення позитивних змін у розвитку суб'єктів господарювання чи інших економічних об'єктів та їх структурних підрозділів, необхідних для оперативного моніторингу, пошуку варіантів найефективніших управлінських рішень, поєднання стратегії і тактики стійкого



економічного розвитку, забезпечення інтеграції національних, корпоративних та особистих інтересів учасників економічних процесів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна теорія», «Статистика».

**Зміст.** Економічний аналіз і його місце в системі наукових знань. Предмет, об'єкти, функції та завдання економічного аналізу. Метод економічного аналізу і його характеристики. Моделювання факторних систем в аналізі економічних явищ та процесів. Економіко-логічні (традиційні) методи та прийоми економічного аналізу. Економіко-математичні методи в економічному аналізі. Основи організації економічного аналізу. Види економічного аналізу. Методика комплексного економічного аналізу та її структурні елементи. Інструментарій параметрального аналізу результатів виробничої діяльності. Методичні прийоми аналізу ресурсів суб'єкта господарювання. Методичні прийоми аналізу витрат діяльності суб'єкта господарювання. Реалізація функцій аналізу при дослідженні фінансового стану і фінансових результатів діяльності підприємства.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Грабовецький, Б. Є. Економічний аналіз : навчальний посібник / Б.Є. Грабовецький. – Вінниця : ВНТУ, 2013. – 85 с.
2. Економічний аналіз: Навч. посібник. За ред. Волкової Н.А./ Н.А. Волкова, Р.М. Волчек, О.М. Гайдаєнко та ін. – Одеса: ОНЕУ, Ротапринт. – 2015. – 310 с.
3. Жукова, О. А. Організація і методика економічного аналізу : навч. посіб. / О. А. Жукова, Л. М. Киш ; Вінн. фінанс.-економ. ун-т. – Вінниця : Вінницька газета, 2012. – 301

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (тематичні, проблемні); семінарські/практичні/лабораторні заняття.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування; усне та письмове опитування; виконання практичних та лабораторних завдань);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.**Українська.

#### **4.30. Назва. ЕЛЕКТРОННИЙ ДОКУМЕНТООБІГ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** V-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Рассмакін В.Я., канд. техн. наук, доцент кафедри інженерії програмного забезпечення та кібербезпеки.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Інформаційні технології у професійній діяльності».

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Шалева О.І. Електронна комерція. Навч. посіб. / О.І. Шалева. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 216 с.
2. Царьов Р.Ю. Електронна комерція: навч. посіб. з підготовки бакалаврів / Р.Ю. Царьов. – Одеса: ОНАЗ ім. О.С. Попова, 2010. – 112 с.
3. Юдін О.М. Системи електронної комерції: створення, просування і розвиток: монографія / О.М. Юдін, М.В. Макарова, Р.М. Лавренюк. – Полтава: РВВ ПУЕТ, 2011. – 201 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання:**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.31. Назва. ЕНОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** IV-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства.

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє формуванню необхідного рівня знань, набуття та розвитку компетенцій з: організації роботи сомельє та його функціональних обов'язків; основних методів та

форм роботи сомельє; загальної характеристики вин та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства; організаційних робіт з формування асортименту вина та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства; еволюції виноробства; характеристики основних виноробних регіонів в країнах Європи, Америки, Азії, Австралії, Африки та найбільш відомих вин провідних країн-виробників; правил дегустаційної оцінки напоїв; основних принципів еногастрономії (поєднання вин і страв), розвитку винного та еногастрономічного туризму в різних країнах світу.

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

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє: навч. посібник / Р.В. Матюшенко . – К.: НУХТ, 2014. -333с.
2. Винний туризм: підручник / Іванов С.В., Домарецький В.О., Басюк Д.І. та ін. - Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. - 472 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.32. Назва. ЕТИКА БІЗНЕСУ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** II-IV.

**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.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Психологія», «Менеджмент», «Маркетинг».

**Зміст.** Етика бізнесу як навчальна дисципліна. Інтегрування ділової етики в сучасне бізнес-середовище. Корпоративне управління як засіб етичного регулювання взаємовідносин в колективі. Етичні основи ділових відносин у бізнесі. Діловий етикет як засіб організації професійної взаємодії. Стиль і манери ділової людини. Етичні стандарти організації і проведення ділових комунікативних заходів. Етика у міжнародних ділових стосунках.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Берсуцький А.Я., Жуков С.М. Етика і культура бізнесу та психологія ділових відносин : навч. посіб. для студентів економічних і управлінських спеціальностей / Антон Якович Берсуцький, Сергій Михайлович Жуков. – Донецьк : ДонУЕП, 2014. – 372 с.
2. Радченко С.Г. Етика бізнесу. Навч. посіб. / С.Г. Радченко. – 2-е вид., переробл. і допов. – К.: КНТЕУ. 2014. – 396 с.
3. Седова Л.Н. Этика бизнеса : учебное пособие. Ч. 1 / Л.Н. Седова, А.А. Малюкина. – Х : Изд. ХНЭУ им. С. Кузнеця, 2014. – 492 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.33. Назва. ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** IV-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Перепелиця М.П., канд. техн. наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного

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

**Результати навчання.** Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетентностей: ознайомлення з національними особливостями харчування народів різних країн та регіонів світу, здобуття знань щодо технології виробництва та особливостей подавання страв і напоїв, набуття практичних навичок і умінь, засвоєння основних принципів складання раціонів харчування для туристів різних країн з урахуванням національних традицій, ознайомлення з рекомендаціями стосовно прийому туристів із зарубіжжя.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Ресторанна справа».

**Зміст.** Загальна характеристика національних особливостей харчування народів різних країн та регіонів світу. Основні чинники, які формували національні кухні. Вплив природних умов, релігійних традицій, етнографічних особливостей на розвиток технологій страв та напоїв. Використання прянощів та приправ у різних кухнях світу. Технологія виробництва і правила подавання національних страв та напоїв. Рекомендації щодо складання меню та особливостей харчування туристів.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Вотт Ф. Найкращі рецепти з усього світу: підручник / Ф. Вотт, А. Уїлкс – К: Країна мрій, 2018. – 96 с.

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.34. Назва. ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VII-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Федоряк Р.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Герасимчук З.В. Регіональна політика івентивного туризму: методологічні засади формування та реалізації: монографія / Герасимчук З.В., Поліщук В.Л. - Луцьк : Волиньполіграф: Гадяк Ж.В., 2015. - 256 с.
2. Романцов А.Н. Event-маркетинг: навч. посібник / А.Н. Романцов. – К. : Кондор, 2016. – 116 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.

#### **4.35. Назва. ІНЖЕНЕРНА ТА КОМП'ЮТЕРНА ГРАФІКА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** V-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Григоренко О.М., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри дизайну та інжинірингу.

**Результати навчання.** Формування знань, умінь і навичок розробки технічної документації, необхідної для представлення технічних рішень за допомогою креслення в автоматизованих САД системах та правил їх оформлення згідно міжнародної системи стандартів ЄСПД (Єдиної системи програмної документації); застосування правил

виконання схем алгоритмів, програм, даних і систем, набуття практичних навичок щодо оформлення програмної документації; застосування пакету AutoCAD при виконанні схем алгоритмів програм, даних і систем.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Інформаційні технології у професійній діяльності».

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Кепко О.І., Накльока Ю.І., Пушка О.С., Чумак Н.М. Інженерна та комп'ютерна графіка: Навч. посіб. – Умань. Редакційновидавничий відділ Уманського НУС, 2015. – 196 с.
2. Шмиг Р.А. Інженерна комп'ютерна графіка : навч. посіб. / Р.А. Шмиг, В.М. Боярчук, І. М. Добрянський, В.М. Барабаш ; за заг. ред. Р.А. Шмига. – Львів : Український бестселер, 2012. – 600 с.
3. Климнюк В.Є. Інженерна і комп'ютерна графіка : навч. посіб. / В.Є. Климнюк. – Х. : Вид. ХНЕУ, 2013. – 92 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання:**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.36. Назва. ІНЖИНІРИНГ БУДІВЕЛЬ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** V-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Палієнко О.О., ст. наук. співроб., канд. техн. наук, доцент кафедри дизайну та інжинірингу.

**Результати навчання.** Ознайомлення з основами будівельної справи. Формування необхідних знань та навичок щодо видів, призначення,

сфери використання та експлуатації різних видів інженерного та технологічного обладнання у готельному та ресторанному господарстві.

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

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Сучасні композиційні будівельно-оздоблювальні матеріали : модифіковані сухі будівельні суміші та водно-дисперсійні полімерні склади: підручник / П.В. Захарченко; Е.М. Долгий; Ю.О. Галаган; О.М. Гавриш; Д.В. Гулін; О.Ю. Старченко - К.: КНУБА, 2015. - 680 с.
2. Проектування курортів: навч. посіб. / за ред.: А.А. Мазаракі; КНТЕУ. - К.: КНТЕУ, 2014. - 446 с.
3. HoReCa. том.1. Готелі. Навч. посіб. у 3т. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін.]; за ред.: А.А. Мазаракі - К.: КНТЕУ, 2016. - 348 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.37. Назва. ІНТЕРНЕТ-ЕХНОЛОГІЇ В БІЗНЕСІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VII-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Багацька К.В., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри економіки та фінансів підприємства.

**Результати навчання.** Формування студентами фундаментальних теоретичних знань і практичних навичок з питань комп'ютерної та



цифрової обробки економічної та фінансової інформації, що використовується в бізнес-процесах підприємства, здатність за допомогою відповідного програмного забезпечення виявляти в масивах даних приховані взаємозв'язки та закономірності; проектування та розробки інформаційного забезпечення та діджитал супроводу транзакцій у складі інформаційних систем.

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

**Зміст.** Сутність діджиталізації та її вплив на трансформацію сучасного бізнесу. Системний підхід в прийнятті рішень в цифровій економіці. Діджитал стратегії розвитку бізнесу. Інтегровані інформаційні модулі і системи в управлінні сучасним підприємством. Діджиталізація в системі просування продуктів і послуг. Фінансові інформаційні системи і діджитал технології. Застосування технології Блокчейн в бізнесі. Основи візуалізації даних. Діджитал технології в бізнес-аналітиці: інтелектуальний аналіз даних. Діджитал технології в моделюванні діяльності підприємства.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/заходи.**

1. Полтавець М.М., Савеленко Г.В., Онищук М.С. Автоматизація планово-економічних розрахунків. : навч. посіб. / М.М. Полтавець, Г. В. Савеленко, М. С. Онищук. – Кіровоград : Лисенко В.Ф. - 2015. – 144 с.
2. Федько В.В. Основи інформаційних технологій. Електронні таблиці MS EXCEL 2010 : навч. посіб. / В. В. Федько, В. І. Плоткін. – Харків : ХНЕУ, 2012. – 286 с.
3. Шило С.Г. Інформаційні системи та технології : навч. посіб. / С.Г. Шило, Г.В. Щербак, К.В. Огурцова. – Харків : ХНЕУ, 2013. – 219 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням сучасного програмного забезпечення та інноваційних технологій:

– лекції (оглядова / тематична / проблемна / із запланованими помилками);

– лабораторні / практичні/ (презентація / моделювання ситуацій / «мозковий штурм» / тренажерні завдання / метод кейс-стаді / робота в малих групах та ін.).

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; презентація проекту / розрахунково-аналітичної роботи / ситуаційного завдання та ін.);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова викладання та викладання.** Українська.

#### **4.38. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ В ТУРИЗМІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VII-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Хлопак С.В., канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та рекреації.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Інформаційні технології у професійній діяльності», «Організація туризму».

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Скопень М.М. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / М.М. Скопень, М.К. Сукач, О.П. Будя, О.І. Артеменко, Л.А. Хрущ / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача. – К.: Видавництво Ліра-К, 2016. – 768 с.
2. Гаврилов В.П. Інформаційні системи і технології в туризмі: навч. посіб. / В. П. Гаврилов. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. – 168 с.
3. Купач Т.Г. Інформаційні технології та системи в туризмі: Навчально-методичний комплекс. – К.: КНУ імені Т.Г. Шевченка, 2015. – 95 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.39. Назва. КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** IV-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Медведєва А.О., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства.

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

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

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – Суми : Університетська книга, 2016. – 464с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.40. Назва. КОНФЛІКТОЛОГІЯ ТА ПСИХОЛОГІЯ ДІЛОВОГО СПІЛКУВАННЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VII-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ванюшина О.Ф., доц., канд. філософ. наук, доцент кафедри психології.

**Результати навчання.** Знати: характерні особливості ділового спілкування: форми, стилі, норми та засоби; види психологічних впливів та способи протидії їм; тактики і техніки аргументації у діловому спілкуванні; особливості інтерпретації невербальної комунікації; організаційні аспекти проведення дискусії; етапи, стратегії і тактики переговорного процесу; механізми запобігання та розв'язання конфліктів; уміти: застосовувати технології стратегій і тактик у переговорному процесі; організовувати та проводити дискусії; аргументувати власну позицію; інтерпретувати зміст повідомлень, отриманих за допомогою каналів невербальної комунікації; - запобігати виникненню конфліктів та конструктивно їх розв'язувати.

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

**Зміст.** Спілкування як психологічний чинник розвитку людства. Психологічні характеристики ділового спілкування. Комунікативні бар'єри та деструктивне спілкування. Особливості різних видів ділового спілкування. Конфліктологія та психологія переговорного процесу. Психологія дискусії. Керівник як суб'єкт спілкування. Причини, наслідки та способи управління конфліктами в організації. Передумови, способи попередження та розв'язання конфліктів в сфері управління. Технологія управління конфліктами. Діяльність керівника з урегулювання конфліктами в організаціях.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси, засоби:**

1. Психологія спілкування: Навч. посібник / За редакцією Л.О. Савенкової. – К.: КНЕУ, 2011. – 319 с.
2. Філоненко М.М. Психологія спілкування: навч. посібник / М.М. Філоненко. - К.: Центр учбової літератури, 2012. - 224 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, відео-кейси).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування усне/ письмове опитування; перевірка підготовленого есе/дайджесту/огляду/ звіту /конспекту/ презентації/проекту/ вправи/ задачі/ ситуаційні завдання тощо);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.41. Назва. КРИПТОВАЛЮТНИЙ РИНОК.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** VI-VIII.

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

**Результати навчання.** Формування знань у сфері функціонування криптовалютного ринку.

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

**Зміст.** Теоретичні засади функціонування криптовалютного ринку. Інституційне середовище криптовалютного ринку. Особливості функціонування біржового криптовалютного ринку. Вплив криптовалют на монетарну політику і фінансову безпеку банківських систем. Управління ризиками на криптовалютному ринку. Регулювання криптовалютного ринку.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Онищенко В.О., Завора Т.М. Ринок фінансових послуг: навч. посіб. /В.О. Онищенко, Т.М. Завора. – Полтава : ПНТУ, 2017. – 408 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. EY research: initial coin offerings (ICOs). URL : <https://webforms.ey.com/Publication/vwLUAssets/ey-research-initial-coin-offerings-icos/%24File/ey-research-initial-coin-offerings-icos.pdf>.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій та активних методів навчання.

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.42. Назва. КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** II-IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кизименко І.О., доц., канд. іст. наук, доцент кафедри філософії, соціології та політології.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Історія України».

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Історія української культури : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Ю. І. Кулагін, Ю. Г. Бадах, Н. А. Латигіна та ін. – К. : КНТЕУ, 2013. – 628 с.
2. Герман Л. Искусство украинских шестидесятников: науч. пособ. / Л. Герман, О. Балашова. – К.: Основи, 2015. – 384 с.
3. Історія української літератури у 12 т. Т.1.-Т.4. – К.: Наукова думка, 2014.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.43. Назва. КУРОРТНА СПРАВА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** VI-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Михайліченко Г.І., проф., д-р екон. наук, професор кафедри туризму та рекреації – стажування в Австрійському університеті (м. Відень, Австрія), Пан-європейському університеті (м. Братислава, Словаччина); Гладкий О. В., проф., д-р. геогр. наук, професор кафедри туризму та рекреації.

**Результати навчання.** Формування системи знань щодо еволюції та організації курортної справи в Україні.

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

**Зміст.** Курортна справа, суть та її задачі. Предмет курортології, визначення основних її термінів. Санаторно-курортне обслуговування. Клімат та його роль в оздоровчому процесі. Ландшафтотерапія. Відомі кліматичні курорти Європи. Лікувальні мінеральні води. Лікувальні фізичні чинники термічної та водної природи. Відомі курорти Азії, Америки, Африки, Австралії та Океанії. Грязелікування (пилоїдотерапія), озокеритолікування, парафінолікування, глинолікування, лікування піском (псамотерапія). Лікувальні чинники механічної природи. Фітотерапія, ароматерапія та фаунотерапія в санаторно-курортному оздоровленні.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Гуменюк В. В. Державне регулювання курортно-рекреаційної сфери : монографія / В. В. Гуменюк. - Київ : КНТЕУ, 2016. - 371 с.

2. Заваріка Г. М. Курортна справа: навч. посіб. / Г. М. Заваріка. – Київ : Центр учбової літератури, 2015. – 263 с.

3. Проектування курортів : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. - Київ : КНТЕУ, 2014. - 303 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

– лекції (тематичні, проблемні);

– практичні заняття (презентація, робота в малих групах).

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (тестування, вирішення ситуаційних задач);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.44. Назва. ЛОГІКА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** II-IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Гудков С.О, доц., канд. філософ. наук, доцент кафедри філософії, соціології та політології.

**Результати навчання.** Формування і вдосконалення логічної культури мислення студентів, розвиток у них абстрактного і критичного мислення, формування логічного мислення як засобу пізнання навколишнього світу та самого себе, регулювання інтелектуальної діяльності.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Філософія».

**Зміст.** Логіка як наука та її значення. Поняття як форма мислення. Судження та відношення між ними. Запитання і відповіді. Закони формальної логіки. Умовивід. Логіка наукового пізнання. Логічні основи доведення та спростування.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Алфьоров С.М. Логіка для юристів: навч. посіб. / С.М. Алфьоров. – Київ : КНТ : Дакор, 2017. – 131 с.
2. Логіка. Підручник / О. Шепетяк. – Київ: Фенікс, 2015. – 256 с.
3. Кулагін Ю.І., Войціцька І.В. Логіка: навч. посіб. / Ю.І. Кулагін, І.В. Войціцька. – К.: КНТЕУ, 2014. – 294 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – опитування, колоквиуми, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.45. Назва. МІЖНАРОДНІ ЕКОНОМІЧНІ ВІДНОСИНИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** VI-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Шнирков О.О., канд. екон. наук, доцент кафедри світової економіки.

**Результати навчання.** Засвоєння методичних підходів до оцінки стану та тенденцій розвитку основних форм міжнародних



економічних відносин (МЄВ), що дозволяє використовувати емпіричний та статистичний аналіз зовнішнього міжнародного середовища для обґрунтування стратегій зовнішньоекономічної діяльності на рівні окремих підприємств, які залучаються в міжнародні торговельні та виробничо-інвестиційні взаємини із зарубіжними контрагентами.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна теорія», «Економічна статистика», «Макро-і мікроекономіка».

**Зміст.** Світове господарство: сутність, елементи і суб'єкти, етапи формування, фактори розвитку. Соціально-економічний принцип систематизації країн світу. Еволюційні періоди формування МЄВ. Середовище МЄВ, Міжнародний поділ праці та кооперація виробництва. Міжнародна економічна інтеграція. Міжнародна торгівля як провідна форма МЄВ. Регулювання міжнародної торгівлі. МЄВ у сфері послуг. Міжнародний рух капіталу. Міжнародне інвестиційне співробітництво. Міжнародне портфельне інвестування. Міжнародний фондовий ринок. Світова валютно-фінансова система. Платіжний баланс та міжнародні розрахунки. Міжнародні кредитні відносини. Міжнародна міграція робочої сили Міжнародний науково-технічний обмін. Електронна торгівля в системі МЄВ. Міжнародні економічні організації у багатосторонньому економічному співробітництві і регулюванні МЄВ. Економічна єдність світу і глобальні проблеми МЄВ. Проблеми інтеграції України до системи світогосподарських зв'язків

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Міжнародні економічні відносини : підручник/ авт.: А.А. Мазаракі, Т.М. Мельник, Л.П. Кудирко та інші; за заг .ред. А.А. Мазаракі, Т.М. Мельник. –Київ : КНТЕУ, 2017. – 611 с.

2. Амеліна, І. В. Міжнародні економічні відносини : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / І. В. Амеліна, Т. Л. Попова, С. В. Владимиров. –Київ : Центр учбової літератури, 2018. –255 с.

3. Міжнародні економічні відносини та зовнішньоекономічна діяльність : підручник / авт.кол.: Т.О. Зінчук, О.Д. Ковальчук, Н.М. Куцмус та ін.; за ред. Т.О. Зінчук. –Київ : Центр учбової літератури, 2017. –511с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Тематичні та проблемні лекції, практичні заняття у формі дискусії «за проти», аналіз актуальних статей по темам, презентації проектів у малих групах, написання тематичних есе на актуальні теми.

**Методи оцінювання:**

–поточний контроль (усне та письмове опитування, тестування, розв’язання задач, перевірка індивідуальних завдань);

–підсумковий контроль (екзамен письмовий).

**Мова навчання та викладання.**Українська

#### **4.46. Назва. ОРАТОРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** II-IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Разіцький В.Й., доц., канд. іст. наук, доцент кафедри філософії, соціології та політології.

**Результати навчання.** Формування у студентів системного, цілісного уявлення про основні закони риторики як науки, спрямованої на розвиток інтелекту, та культури мовлення майбутнього фахівця.

**Обов’язкові попередні навчальні дисципліни.** «Етика бізнесу», «Філософія», «Історія української культури», «Психологія».

**Зміст.** Предмет і завдання риторики. Риторика як теорія мовлення. Красномовство. Основи ораторської майстерності. Оратор і аудиторія. Публічний виступ. Фігури публічного виступу. Основи техніки мовлення у публічному виступі. Доказ та обґрунтування у публічному виступі.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Кацавець Р. С. Ораторське мистецтво : підручник. / Р. С. Кацавець. – К.: Алерта, 2014. – 238 с.
2. Ораторське мистецтво : навч.-метод. посіб. / І.М. Плотницька, О. П. Левченко, З. Ф. Кудрявцева та ін.; за ред. І. М. Плотницької, О. П. Левченко. – 2-ге вид., стер. – К. : НАДУ, 2016. – 128 с.
3. Ораторське мистецтво : підручник / М. П. Требін, Г. П. Клімова, Н. П. Осипова та ін.; за ред. М. П. Требіна і Г. П. Клімової. – 2-ге вид. – Х. : Право, 2015. – 208 с.

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – опитування, колоквиуми, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.47. Назва. ПІДПРИЄМНИЦЬКЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026.

## **Семестр. IV-VIII.**

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

### **Результати навчання.**

Формування у студентів знань з питань підприємницького права та вміння правильно тлумачити зміст правових норм національного та міжнародного законодавства з цих питань. Опанування теоретичного і нормативного матеріалу, який стосується всіх аспектів правового регулювання підприємницьких правовідносин, що надасть можливість майбутнім фахівцям успішно розв'язувати юридичні задачі та ситуації, що сприятиме у майбутньому їх грамотному та компетентному захисту порушених прав.

### **Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Правознавство».

**Зміст.** Правове регулювання підприємницької діяльності. Правовий статус суб'єктів підприємницької діяльності. Організація підприємницької діяльності. Припинення суб'єктів підприємницької діяльності. Загальні положення про договори в підприємницькій діяльності. Правова характеристика окремих видів господарських договорів. Захист прав та законних інтересів суб'єктів підприємницької діяльності. Відповідальність за правопорушення у сфері підприємницької діяльності.

### **Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Підприємницьке право України. Навч. посібник. /Ю.В. Корнєєв. - К.: Центр учбової літератури, 2019. -120 с.
2. Господарське право : практикум / А. Г. Бобкова (кер. авт. кол.), Ю. О. Моїсєєв, Ю. М. Павлюченко та ін. ; за заг. ред. А. Г. Бобкової. – Харків : Право, 2018. – 592 с.
3. Апаров А.М., Онищенко О.М. Господарське право України. Підручники та навчальні посібники. Том 1: Загальна частина – К: Видавництво Істина, 2016. – 452 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).

### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування, усне / письмове опитування тощо);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.48.Назва. ПЛАТІЖНІ СИСТЕМИ.**

**Тип.** За вибором

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** VI-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Нетребчук Л.О., ст. викл. кафедри фінансів.

**Результати навчання.** В результаті навчання студент повинен володіти глибокими знаннями щодо загальної концепції функціонування платіжних систем; сутності платіжних послуг та платіжних сервісів;схем проходження платежів у платіжних системах; змісту нормативно-правових документів, що регулюють діяльність учасників платіжних систем в Україні та світі;особливостей обслуговування VIP-клієнтів та вибору платіжних інструментів преміум-класу, платіжних послуги сегменту private banking та premium banking щодо обслуговування заможних клієнтів;особливостей роботи платіжних систем, що діють на базі «карток туризму та розваг» (T&E, travel & entertainment cards). Вмітипроводити платіжні операції за різними типами платіжних інструментів, включаючи інструменти преміум-класу;створювати кобрендингові платіжні інструменти та пакетні послуги преміум-класу;здійснювати переказ коштів за допомогою банківських, небанківських систем, мобільних платіжних систем та мережі Інтернет;проводити порівняльний аналіз платіжних систем та здійснювати вибір оптимальної платіжної системи і платіжної схеми для клієнта;оцінювати ризики проведення операцій в платіжних системах та запобігати шахрайству;опротестовувати платежі.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Фінанси, гроші та кредит».

**Зміст.** Загальна концепція платіжних систем. Платіжні інструменти та послуги. Технологічна інфраструктура платіжних систем. Міжнародні та зарубіжні платіжні системи. Карткові платіжні системи. Платіжні системи туризму та розваг. Національні платіжні системи України. Платіжні системи переказу коштів фізичних осіб. Платіжні системи на базі мобільних додатків та мережі Інтернет. Безпека платіжних систем. Тенденції розвитку платіжних систем.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Корецька Н.І. Платіжні системи: в схемах і таблицях : навч. посіб. / Корецька Н. І. - Луцьк : РВВ Луц. НТУ, 2015. - 302 с.
2. Платіжні картки та інші електронні платіжні засоби: застосування на практиці : корпоратив. та зарплат. картки на підприємстві ;

електрон. гроші: правила роботи та облік ; електронна комерція та РРО : практикум. - Дніпро : Баланс-Клуб, 2017. - 95 с.

3. Сандра Навіді. Суперхаби. Як фінансові еліти та їхні мережі керують світом : підручник / Перекл. Л. Стахнів, С. Грицаєнко. - Видавництво Yakaboo Publishing. – 2018. - 368 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, семінарські та практичні заняття, підготовка презентацій.

**Методи оцінювання.**

- поточний контроль (тестування, опитування, захист індивідуальних завдань та презентацій, колоквиум, контрольна робота);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.49. Назва. ПОЛІТОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** II-IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Разіцький В.Й, канд. істор. наук, доцент кафедри філософії, соціології та політології.

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

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

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Політологія: підручник / В. Г. Антоненко, В. Д. Бабкін, О. В. Бабкіна, та ін. ; за ред. О. В. Бабкіної, В. П. Горбатенка. – 3-тє вид., переробл., допов. – К. : Академія, 2015. – 567 с.
2. Політологія: Підручник для студентів юридичних спеціальностей вищих навч. закладів / Л. М. Герасіна, В. С. Журавський,

В. Я. Зимогляд, Н. П. Осипова. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К. : Ін Юре, 2015. – 519 с.

3. Рудич Ф. М. Політологія : Підручник для студентів вищих навч. закладів / Ф. М. Рудич. – К. : Либідь, 2015. – 478 с.

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (комп'ютерне тестування, опитування, письмові контрольні роботи);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.50. Назва. ПСИХОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** II-IV.

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

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Біологія» рівня повної загальної середньої освіти.

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Психологія праці в звичайних та екстремальних умовах: навч. посіб. / М. С. Корольчук, В. М. Корольчук, С.М. Миронець, Г.М. Ржевський та ін. – К. : КНТЕУ, 2015. – 652 с.
2. Практична психологія. Навч. посіб. / Корольчук М.С., Корольчук В.М., Ржевський Г.М., Миронець С.М., Осьодло В.І., Зазимко О.В. – К. : КНТЕУ, 2015.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.51. Назва. ПСИХОЛОГІЯ ЛІДЕРСТВА ТА КАР'ЄРИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VII-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Капосльоз Г.В., ст. наук. співр., канд. психол. наук, доцент кафедри психології.

**Результати навчання.** В процесі вивчення дисципліни студент повинен оволодіти знанням і розумінням історичних джерел та етапів розвитку психології лідерства як напряму психологічного дослідження; основних понять, категорій та теорій лідерства; гендерних відмінностей у керуванні та проблем зумовлених відмінностями у сприйнятті керівників-жінок та керівників-чоловіків; загрози деформації особистостей наділених владою; особливості лідерської ролі практикуючого психолога як формального лідера групи; психологічних основ кар'єри, принципів, напрямів, методів та способів її формування; ролі та значимості психологічних компонентів кар'єри та сучасних технологій створення особистісної кар'єри.

Вміти застосовувати знання і розуміння для психологічної діагностики і дослідження лідерства; виявлення рівня розвитку організаційних навичок, стилю лідерської поведінки, задатків та здібностей майбутніх лідерів тощо; планування та здійснення кар'єри; розроблення практичних рекомендацій по розвитку та вдосконаленню лідерських якостей особистості; формування програми розвитку лідерського потенціалу особистості.

Формування суджень: узагальнювати психологічні вимоги до професійно-важливих якостей підприємця, управлінця, фахівця конкретної організації; формувати пропозиції психологічного забезпечення мотиваційного, регуляторного, інформаційного, операціонального компонентів професійної діяльності фахівця; систематизувати результати психологічних обстежень, пропозиції відбору, атестування кадрів на підприємстві, організації.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Психологія».

**Зміст.** Історія та сучасний стан проблеми дослідження лідерства. Теорії лідерства. Механізми та динаміка лідерства. Взаємовідносини лідера та групи. Вплив влади на особистість. Лідерський потенціал особистості та гендерні проблеми лідерства. Організаторські здібності лідера. Практикуючий психолог як формальний лідер групи. Психологічні аспекти індивідуальної кар'єри. Кар'єрні орієнтації. Ціннісні орієнтації, інтереси і професійна спрямованість. Самооцінка вольових якостей, виробничих умов і задоволеності працею. Психологія планування саморозвитку особистості у кар'єрі фахівця. Імідж фахівця як важлива складова кар'єри. Практика психологічної підготовки до реалізації кар'єри.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:**

1. Бендас Т. Психологія лідерства: навч. посіб. / Т. Бендас – К, 2018. – 448 с.
2. Сергеева Л.М. Лідерство: навч. посібн. / Сергеева Л.М., Кондратьєва В.П., Хромей М.Я. / за наук. ред. Л.М. Сергеевої. – Івано-Франківськ. «Лілея НВ», 2015. – 296 с.
3. Теорія і практика формування лідера: навч. посіб. /О.Г. Романовський, Т.В. Гура, А.Є. Книш, В.В. Бондаренко – Харків, 2017, – 100 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, семінарські, практичні заняття, тестові завдання.

**Методи оцінювання.**

– поточний контроль (тестування усне / письмове опитування; перевірка підготовленого есе / дайджесту / огляду / звіту / конспекту / презентації ситуаційні завдання тощо);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.52. Назва. ПСИХОЛОГІЯ УПРАВЛІННЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.



## **Семестр. VII-VIII.**

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Миронець С.М., доц., д-р психол. наук., зав.кафедри психології.

**Результати навчання.** Володіти теоретичними знаннями та інструментальними, міжособистісними, системними та фаховими компетентностями, що дасть змогу усвідомити психологічні особливості управлінської діяльності, аналізувати сукупність психічних явищ і відносин в організації, що виникають в процесі управління та регулювати їх в практичній діяльності психологічними методами.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Психологія».

**Зміст.** Теоретико-методологічні основи психології управління. Психологічні особливості компонентів і функцій психології управління. Методи психології управління. Особистість в психології управління. Стиль, як соціально-психологічна проблема управління. Психологія ділового управлінського спілкування. Психологічна характеристика суб'єкт - об'єктної взаємодії в психології управління. Передумови та рушійні сили розвитку керівника. Мотиваційна сфера особистості керівника. Психологічна готовність керівника до управлінської діяльності. Психологічні основи прийняття управлінських рішень. Психологія управління конфліктами. Психологічні аспекти кадрової політики. Психологічні особливості формування іміджу організації. Здоров'я та професійне довголіття керівника.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:**

1. Брич В.Я. Психологія управління: Навч. посіб. / В.Я. Брич, М.М. Корман / – К. : Кондор, 2013. – 384 с.
2. Карамушка Л.М., Москальов М.В. Психологія підготовки майбутніх менеджерів до управління змінами в організації: монографія / Л.М. Карамушка, М.В. Москальов. – К. – Львів: Сполом, 2014. – 216 с.
3. Підприємництво: психологічні, організаційні та економічні аспекти: навч. посіб. / С.Д. Максименко, А.А. Мазаракі, Л.П. Кулаковська, Т.Ю. Кулаковський. – К. : КНТЕУ, 2012. – 720 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).

**Методи оцінювання.**

- поточний контроль (тестування усне / письмове опитування; перевірка підготовленого есе / дайджесту / огляду / звіту / конспекту / презентації / задачі / ситуаційні завдання тощо);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.53. Назва. РЕЛІГІЄЗНАВСТВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** II-IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Губицький Л.В., доц., д-р. іст. наук, доцент кафедри філософії, соціології та політології.

**Результати навчання.** Формування розуміння та усвідомлення сутності релігійних течій та проблем сучасного релігійного життя.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Світова історія».

**Зміст.** Релігія як феномен духовної культури. Ранні форми релігії. Національні релігії світу. Походження та сутність християнства. Православ'я. Католицизм. Протестантизм. Буддизм, іслам. Нетрадиційні релігії та культури. Релігійне життя сучасної України. Біблія як священна книга і як культурно-історичний феномен.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Брильов Д.В. Релігієзнавство: Навч. посіб. / За ред. Д.В. Брильов. – Чернівці: К.: ДУХ І ЛІТЕРА, 2018. - 328 с.
2. Релігієзнавство: навч. посіб. / [Наук. ред. Д. В. Брильов; відп. за вип. О. В. Лісовий, С. О. Лихота]. — К.: Дух і Літера, 2018. — 328 с.
3. Яроцький П.Л. Релігієзнавство: сучасні релігійні процеси у світі й Україні: підручник. – К.: Кондор, 2013 – 439 с.

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.54. Назва. СВІТОВА КУЛЬТУРА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** II-IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кизименко І. О., доц., канд. іст. наук, доцент кафедри філософії, соціології та політології.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.** Формування системи знань про світовий культурний процес, про основні досягнення світової художньої культури та мистецтва, засвоєння загальнолюдських культурних цінностей, збагачення духовного світу людини, формування її моральних і естетичних потреб.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Світова історія».

**Зміст.** Виникнення культури та мистецтва в первісному суспільстві. Культура і мистецтво Стародавнього Світу. Антична культура та мистецтво. Арабська культура та мистецтво. Середньовічна культура. Культура та мистецтво доби Відродження. Західноєвропейська культура та мистецтво XVII-XVIII ст. Західноєвропейська культура та мистецтво XIX ст. Провідні тенденції та особливості розвитку культури XX – початку XXI століття.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Іванова К.А. Історія світової та української культури : Навч. посіб К.А. Іванова, А.П. Лантух, Г.О. Хіріна, С.І. Шитов, А.О. Якуба /. – Харків Видавництво НФаУ «Золоті сторінки» 2012. – 24с.
2. Левчук Л.Т. Історія світової культури: навч. посіб. / Левчук Л.Т. - К.: Центр учбової літератури, 2010. — 400 с

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.55. Назва. СОЦІАЛЬНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ БІЗНЕСУ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VII-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Силкіна Ю. О., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту; Хмурова В. В., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту.

**Результати навчання.** Формування у майбутніх фахівців фундаментальних знань з теорії та практики соціальної відповідальності бізнесу, а також набуття практичних навичок щодо

реалізації принципів та напрямів соціальної відповідальності на різних рівнях управління.

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

**Зміст.** Сутність та характеристика соціальної відповідальності бізнесу. Соціальна відповідальність держави, бізнесу та суспільства. Організаційно-економічне забезпечення управління соціальною відповідальністю бізнесу. Формування відносин роботодавців із працівниками на засадах соціальної відповідальності. Формування відносин бізнесу із зовнішніми організаціями на засадах соціальної відповідальності. Екологічна компонента соціальної відповідальності бізнесу. Соціальне партнерство як інструмент формування соціальної відповідальності бізнесу. Моніторинг соціальної відповідальності бізнесу. Оцінювання ефективності соціальної відповідальності бізнесу. Стратегічні напрями розвитку соціальної відповідальності бізнесу в Україні.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Кузьмін О. Є. Соціальна відповідальність: навч. посібник / О. Є. Кузьмін, О. В. Пирог, Л. І. Чернобай, С. Б. Романишин, Н. О. Вацик. – Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2016. – 328 с.
2. Охріменко О. О. Соціальна відповідальність: навч. посібник / О. О. Охріменко, Т. В. Іванова ; – Київ: НТУ України «КПІ», 2015. – 180 с.
3. Као, Raymond W.Y. Sustainable Economy – Corporate, Social and Environmental Responsibility / W.Y. Raymond Kao. World Scientific Pub Co Inc, 2010. – 429 p.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних та інноваційних методів викладання: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні заняття (презентації, дискусії, тренінги, робота в малих групах, кейс-стаді, рольові та ділові ігри, аналітичні та практичні вправи, виїзні заняття).

**Методи оцінювання.**

- поточний контроль (тестування, перевірка індивідуальних завдань, ситуаційних та аналітичних вправ, захист індивідуальних, групових та соціальних проектів);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.56. Назва. СОЦІАЛЬНА ПСИХОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр. II-IV.**

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

**Результати навчання.** Сформувати знання про основний понятійний апарат соціальної психології; роль соціально-психологічних досліджень у вирішенні практичних завдань суспільства; методи соціально-психологічного дослідження масових соціальних процесів та колективів. Знання про суть та нові напрями дослідження теоретичних проблем психології особистості, зокрема проблеми самосвідомості, мотивації, творчої діяльності; розвиток гуманітарних напрямів у психології особистості в Україні. Навчитися вирішувати ділові ситуації, спираючись на свої творчі здібності.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Психологія», «Соціологія».

**Зміст.** Соціальна психологія як наука. Методологія соціально-психологічного дослідження. Психологія взаємодії людей. Психологія взаємин людей. Соціально-психологічні закономірності спілкування. Психологія міжособистісного сприйняття і взаєморозуміння. Соціальна психологія особистості. Психологія малої групи. Психологія етнічних спільнот. Психологія соціальних класів. Психологія натовпу. Психологія політики. Психологія релігій. Духовний потенціал людини. Психологічний вплив.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси засоби.**

1. Корнєв М.Н. Соціальна психологія: підручник. К., 2012.
2. Орбан-Лембрик Л. Е. Соціальна психологія: Підручник: У 2-х кн. Кн.1: Соціальна психологія особистості і спілкування. – К.: Либідь, 2013. – 574 с.
3. Орбан-Лембрик Л. Е. Соціальна психологія: Підручник: У 2-х кн. Кн.2: Соціальна психологія груп. Прикладна соціальна психологія. – К.: Либідь, 2013. – 560 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; перевірка підготовленого есе / дайджесту / огляду / звіту / конспекту /

презентації / розрахунково-графічної роботи / проекту / вправи / задачі / ситуаційні завдання тощо);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.57. Назва. СОЦІОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** II-IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ліпін М.В., доц., д-р. філос. наук, професор кафедри філософських та соціальних наук.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Релігієзнавство».

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Лукашевич М.П., Туленков М.В. Соціологія: Базовий курс. Підручник. – К.: Каравела, 2011, - 458 с.

2. Соціологія : навч. посібник для студ. вищ. навч. закладів – 2-ге вид., доопр., доп / за заг. ред. В.І.Докаша. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2012. – 448 с

3. Перегуда Є.В. Соціологія: навч. посіб. / Є.В. Перегуда та ін. – К.: КНУБА, 2012. – 140 с.

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – тестування, письмові контрольні роботи;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.58. Назва. СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ ТУРИЗМ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** VI-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Хлопак С.В., канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та рекреації.

**Результати навчання.** Формування знань і компетентностей щодо організації розвитку спеціалізованих видів туризму та створення цільових програм спеціалізованих турів.

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

**Зміст.** Поняття та види спеціалізованого туризму. Історія виникнення та розвитку спеціалізованих видів туризму. Ресурсна база спеціалізованого туризму. Світові туристичні потоки за цільовими сегментами міжнародного туристичного ринку. Розробка та реалізація програм перебування туристів у різних видах спеціалізованого туризму. Сутність та особливості створення пропозиції у діловому, релігійному, круїзному, івентивному, спортивному, екологічному, лікувально-оздоровочому а також інших видах спеціалізованого туризму. Форми і методи обслуговування туристів при плануванні спеціалізованих видів туристичних подорожей.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Великочий В.С. Міжнародний туризм: навч. посібник / В.С. Великочий, О.І. Дутчак, В.В. Шикеринець. – Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2015. – 254 с.
2. Шульгіна Л.М. Маркетингова діяльність підприємства на ринку послуг зеленого туризму: монографія / Л.М. Шульгіна, А.І. Зінченко, Н.А. Крахмальова. – Київ: КНТЕУ, 2014. – 253 с.
3. Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму підручник / Ф.Ф. Шандор, М.П. Кляп. – К.: Знання, 2013. – 334 с.

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (опитування, колоквиуми, комп'ютерне тестування);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.59. Назва. СТАРТАП-МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VII-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кравцов С.С., канд. держ. упр., доцент кафедри туризму та рекреації - стажування в European Academy Research (Больцано, Італія)

**Результати навчання.** Результатом вивчення є набуття певних компетентностей, а саме майбутні фахівці мають знати правові засади функціонування стартапів в туризмі, процедуру їх створення та джерела фінансування; повинні вміти генерувати успішні бізнес-ідеї з урахуванням особливостей туризму; вміти обирати оптимальну бізнес-модель стартапу, формувати команду однодумців та успішно управляти її розвитком, презентувати стартап перед стейкхолдерами; мають отримати практичні навички з розробки бізнес-плану стартапу в туризмі.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Організація туризму», «Маркетинг», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Економіка готелів і ресторанів».

**Зміст.** Сутність стартапінгу в туристичному бізнесі. Організаційно-правові засади стартапінгу. Процедура створення та стадії розвитку стартапу. Бізнес-моделі стартапу. Стейкхолдери стартапу. Формування команди стартапу та управління її розвитком. Організація робочого простору стартапу. Управління часом в стартапі. Технології стартап менеджменту. Презентація стартапу. Digital технології стартапінгу в туристичному бізнесі.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Райз Е. Стартап без помилок. Посібник зі створення успішного бізнесу з нуля / Ерік Райз. – К.: Виват, 2016. – 368 с.

2. Тіль П. Від нуля до одиниці. / Пітер Тіль, Блейк Мастерс: Пер. з англ. – К.: Наш формат, 2016. – 232 с.

3. Love H. The Start-Up J Curve: The Six Steps to Entrepreneurial Success / Howard Love. – Greenleaf Book Group, 2016. – 223 p.

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (опитування, колоквіуми, комп'ютерне тестування, індивідуальні завдання, кейс, практичні роботи);

– підсумковий контроль – письмовий екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.60. Назва. СТАТИСТИКА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** II-IV.



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

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

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

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Мартиненко М.А. Теорія ймовірностей і математична статистика: Підручник / М.А. Мартиненко, О.М. Нецадим, В.М. Сафонов – К.: ЦП «КОМПРИНТ», 2013. – 278 с.
2. Винятинська Л.В. Статистика: навч.-метод. посіб./ Л.В.Черничук, Л.В. Винятинська. – Чернівці: БДФЕУ, 2013. – 104 с.
3. Попов І.І. Статистика. Практикум / І.І. Попов – К. : КНТЕУ, 2015.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.61. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ РОЗРОБКИ МОБІЛЬНИХ ДОДАТКІВ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VII-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кулаженко В.В., канд. екон. наук, доцент кафедри інженерії програмного забезпечення та кібербезпеки.

**Результати навчання.** В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати фундаментальні відмінності у способах розробки і проектуванні мобільних додатків в порівнянні з додатками для настільних систем та веб-сервісів; області потенційних завдань, які можуть бути вирішені за допомогою мобільних додатків; основні компоненти, концепції, терміни, пов'язані з платформою Android; оптимальні стратегії використання обчислювальних ресурсів мобільних пристроїв і забезпечення збереження призначених для користувача даних; вміти: використовувати засоби створення інтерфейсів, програмні функції, що забезпечують підтримку телефонії, відправку/отримання SMS, управління підключеннями за допомогою Wi-Fi, Bluetooth; визначати конфігурації мережі, використання доступних апаратних сенсорів для прямого/зворотного зв'язку через програмні інтерфейси; керувати фоновими службами, механізмом повідомлень і сигналізації, взаємодією додатків з геолокаційними і картографічними сервісами; просувати власні мобільні додатки на світовому ринку; застосовувати різні моделі монетизації додатків.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Інформаційні технології у професійній діяльності», «Інженерна та комп'ютерна графіка», «Web-дизайн і Web-програмування».

**Зміст.** Огляд сучасних мобільних пристроїв та операційних систем для них. Основи розробки і побудови мобільних додатків. Створення графічного інтерфейсу мобільних додатків. Робота з даними та їх зберігання у базах даних. Захист інформації в мобільних операційних системах. Розповсюдження і публікація мобільних додатків.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Lauren Darcey Android Application Development in 24 Hours, Sams Teach Yourself (3rd Edition) / Carmen Delessio, Lauren Dercy, Shane Conder. – Indianapolis: Sams Publishing, 2015. – 432p. - ISBN 978-0-672-33569-3.
2. Barry A. Burd Java Programming for Android Developers For Dummies 2nd Edition / Barry A. Burd. – Hoboken: John Wiley & Sons, Inc., 456p. – 2016. –ISBN: 978-1-118-38710-8.
3. Співтовариство програмістів DOU [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://dou.ua/>

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (тематичні); лабораторні заняття.

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль(тестування, усне / письмове опитування, вирішення задач поетапної технології прикладного системного аналізу);

– підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.62. Назва. ТРУДОВЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** IV-VIII.

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

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Правознавство».

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Трудове право України : підруч. / За заг. ред. М.І. Іншина, В.Л. Костюка. - К. : Юрінком Інтер, 2017. - 600 с.
2. Трудове право України: підручник / За заг. ред. М.І. Іншина, В.Л. Костюка, В.П. Мельника. Вид. 2-ге, перероб. і доп. - Київ: центр учбової літератури 2016. – 472 с.
3. Бойко М.Д. Трудове право України : навч. посіб. / М. Д. Бойко. - 3-тє вид., перероб. та доп. - К. : ЦУЛ, 2017. - 392 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання:**

– лекції (оглядові / тематичні);

– семінарські / практичні заняття.

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.63. Назва. УКРАЇНСЬКА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ).**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** II-IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Коротун О.О., доц., канд. пед. наук, доцент кафедри сучасних європейських мов.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Українська мова».

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

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Пентилюк М.І. Ділове спілкування та культура мовлення : навч. посіб. / М.І. Пентилюк, І.І. Маруніч, І.В. Гайдаєнко. – Київ : Центр навч. літ., 2018. – 224 с.
2. Плотницька І.М. Ділова українська мова: навч. посіб. / І.М. Плотницька. – Київ : Центр навч. літ., 2018. – 256 с.
3. Українське ділове мовлення: Навчальний посібник для студентів економічних спеціальностей / Марія Брус. – третє доповнене видання. – Івано-Франківськ: Тіповіт, 2014. – 306 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.64. Назва. УПРАВЛІННЯ КАР'ЄРОЮ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VII-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Миколайчук І. П., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту; Сичова Н. В., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту.

**Результати навчання.** Формування у майбутніх фахівців системи знань та практичних навичок з управління кар'єрними процесами в організації, ефективної реалізації кар'єри в змінних умовах функціонування організацій.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «HR-менеджмент», «Соціальний менеджмент».

**Зміст.** Кар'єра як соціально-економічна категорія. Суб'єкти управління кар'єрними процесами. Планування кар'єри та розробка кар'єрної стратегії. Управління кар'єрою в системі розвитку персоналу. Управлінська кар'єра: сутність та особливості реалізації. Управління кар'єрою менеджера. Прийняття кар'єрних рішень. Кар'єрні кризи та шляхи їх подолання. Кар'єра індивіда у міжнародних компаніях. Ефективність управління кар'єрою працівників.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Літинська В. А. Управління кар'єрою персоналу : навч. посіб. / В. А. Літинська. – Хмельницький : Цюпак А. А., 2015. – 187 с.
2. Rothwell, William J. Career Planning and Succession Management - Developing Your Organization's Talent for Today and Tomorrow / William J. Rothwell, Praeger Pub Text, 2015. – 318 p.
3. Carter, Gary W. Career Paths – Charting Courses to Success for Organizations and Their Employees / Gary W. Carter, Wiley-Blackwell, 2009. – 176 p.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних та інноваційних методів викладання: лекції (проблемні, тематичні, дуальні, лекції-конференції,) практичні заняття (тренінги, майстер-класи, творчі задачі, ситуаційні, аналітичні та практичні вправи, модерація, брейнстормінг, вебінари, рольові та ділові ігри, тренінги), виїзні заняття, дистанційне навчання.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування, перевірка індивідуальних завдань, обговорення ситуаційних вправ, вирішення практичних задач, захист індивідуальних та групових проектів);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.65. Назва. ФІНАНСИ, ГРОШІ ТА КРЕДИТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** V-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Микитюк І.С., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри фінансів.

**Результати навчання.** Формування знань та набуття компетентностей щодо функціонування фінансової системи держави.

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

**Зміст.** Сутність і призначення фінансів. Фінансова система України. Державний бюджет. Державні доходи. Державні видатки. Податкова система. Державний кредит. Державні цільові фонди. Фінанси підприємств. Фінанси населення. Страхування. Фінансові форми регулювання ринкових відносин. Фінанси у зовнішньоекономічній діяльності.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Коваленко Д.І. Фінанси, гроші та кредит: теорія та практика: навч. посіб. / Д.І. Коваленко, В.В. Венгер. - К.: Центр учбової літератури, 2013. - 578 с.
2. Вовчак О.Д. Гроші та кредит. Навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 424 с.
3. Живко З.Б. Банківська діяльність: навч. посіб. /З.Б. Живко. – К.: Алерта, 2012. – 248 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.66. Назва. EVENT ТЕХНОЛОГІЇ В ТУРИЗМІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VII-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Мазурець Р.Р., канд. геогр. наук, доцент кафедри туризму та рекреації.

**Результати навчання.** Формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенцій щодо особливостей організації та проведення івентивних заходів загалом та розробки проектів івентивних заходів зокрема.

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

**Зміст.** Івент як складова туристичної діяльності. Історичні передумови розвитку івент технологій Анімаційна діяльність як частина івентивної сфери. Технологія організації анімаційної діяльності як частини івентивної сфери туризму. Соціально-економічні та соціально-психологічні особливості надання анімаційних послуг. Технологія створення та реалізації програм різних форм івентивної діяльності в туризмі. Документальний супровід організації та проведення івентивних заходів. Основні види івентивної діяльності в туризмі та технології їх організації (свято, спортивні, ігрові, музичні та танцювальні заходи, шоу й технологія їх організації

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. G. A. J. Bowdin Events Management Routledge, 2015 – 739 p.
2. George G. Fenich Ph.D. Planning and Management of Meetings, Expositions, Events and Conventions, 2014. - 240 p.

**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, індивідуальні самостійні роботи);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.67. Назва. WEB-ДИЗАЙН ТА WEB-ПРОГРАМУВАННЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VII-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Гнатченко Д.Д., асистент кафедри інженерії програмного забезпечення та кібербезпеки, заст. декана факультету інформаційних технологій.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Інформаційні технології у професійній діяльності».

**Зміст.** Основні поняття та визначення Web-дизайну, архітектурні шаблони Web-додатків та шаблони їх проектування, огляд технологій, що використовуються для реалізації клієнтської та серверної частин

Web-додатків, переваги та недоліки окремих архітектур, основи мови програмування HTML, мови розмітки XML, мови JavaScript для написання сценаріїв, що виконуються на стороні клієнта і сервера, мови серверних сценаріїв, основи інформаційної безпеки Web-додатків, ознайомлення з сучасними інструментальними засобами створення Web-додатків, характеристика Web-серверів.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Web-програмування: навч. посібник / Паламарчук Є.А., Яцковська Р.О. - Вінниця: ВНАУ, 2017.- 20 с
2. Пасічник О.В. Пасічник В.В. Веб-дизайн: підручник для ВНЗ. - К: Компютинг, 2018. – 520 с.
3. Вінічук І. М. Інтернет-технології та ресурси : навч. посібник К.: НАКККіМ, 2018.

**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.



## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	2
<b>1. Загальна інформація</b> .....	3
1.1. Назва і адреса.....	3
1.2. Опис закладу.....	3
1.3. Академічні органи.....	6
1.4. Академічний календар. ....	6
1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.....	9
1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації. ....	9
1.7. Механізми для визнання кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального). ....	9
1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка) .....	9
1.9. Механізми академічного управління .....	9
<b>2. Ресурси та послуги</b> .....	10
2.1. Студентський стіл відділу кадрів .....	10
2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання. ....	10
2.3. Харчування .....	11
2.4. Вартість проживання.....	11
2.5. Фінансова підтримка для студентів .....	11
2.6. Медичні послуги.....	13
2.7. Страхування.....	13
2.8. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами. ....	13
2.9. Навчальне обладнання .....	14
2.10. Організація мобільності за освітніми програмами .....	17
2.11. Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності».....	19
2.12. Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього).....	19
2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі .....	19
2.14. Мовні курси.....	20
2.15. Можливості для проходження практики/стажування .....	20
2.16. Навчання на робочому місці .....	21
2.17. Умови для занять спортом і відпочинку .....	21
2.18. Студентські організації .....	22
<b>3. Освітня програма (із зазначенням керівника проектної     групи – гаранта освітньої програми)</b> .....	32
<b>4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)</b> .....	43