

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

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Спеціалізація	«Крафтові технології»
Освітній ступінь	«магістр»

Завідувач випускової кафедри _____ **Д.В. Федорова**

Керівник групи забезпечення _____ **Н.В. Притульська**

Гарант освітньої програми _____ **Т.І. Юдіна**

Київ 2021

ВСТУП

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

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

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

Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин.

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

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

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

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

Довідник з розподілу оцінок КНТЕУ

Бали КНТЕУ	Відсоток балів відносно загальної кількості одержаних прохідних балів	Кумулятивний відсоток триманих прохідних балів
90–100	20	20
82–89	10	30
75–81	20	50
69–74	10	60
60–68	40	100

1. Загальна інформація

1.1. Назва та адреса

Київський національний торговельно-економічний університет

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

Телефон (044) 5313173, (044) 5314741

Електронна пошта knute@knute.edu.ua

Офіційний сайт <http://knute.edu.ua/>

1.2. Опис закладу (зокрема тип і статус)

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

Університет займає лідируючі позиції в системі національної вищої освіти. У 2020 р. університетом збережено високі показники якості освітньої діяльності та закріплено лідируючі позиції у системі національної вищої освіти. Згідно з підсумками вступної кампанії університет за результатами оприлюдненого МОН рейтингу за кількістю поданих заяв (40 818 заяв) зберіг лідерські позиції серед провідних освітніх закладів України, увійшовши до преміум-п'ятірки найпопулярніших ЗВО України серед вступників.

КНТЕУ – це 5 навчальних інститутів, 9 коледжів і 2 вищих комерційних училища, розташованих у Києві, Харкові, Вінниці, Чернівцях, Хмельницькому, Ужгороді, Коломиї, Бурштині, Житомирі та Одесі.

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

В університеті навчається близько 40 тис. студентів, з них майже 18 тис. – у базовому закладі за 24 бакалаврськими та 17 магістерськими спеціальностями, 57 бакалаврськими (з них 2 англійською мовою викладання) та 57 магістерськими (з них 10 англійською мовою викладання) освітніми професійними програмами.

КНТЕУ 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 й оподаткування, фінансового контролю та аудиту, менеджменту, маркетингу, журналістики, права, міжна-

родного права, туризму, готельного і ресторанного бізнесу, харчових технологій, психології, філології, соціології 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: підготовка здійснюється за 8 науковими програмами доктора наук та 15 освітньо-науковими програмами доктора філософії, працюють 6 спеціалізованих вчених рад із захисту докторських та кандидатських дисертацій із 11 спеціальностей.

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

Частка докторів наук у 2020 р. у загальній чисельності науково-педагогічних працівників становила 17,6 %, кандидатів наук – 59,6 %, тобто частка працівників з науковим ступенем становила 77,2 %. Фахівці КНТЕУ беруть активну участь у розробленні стратегічних напрямів забезпечення якості освіти, залученні до ряду комісій МОН України, інших міністерств і відомств.

До складу КНТЕУ входять: Інститут вищої кваліфікації, Центр європейської освіти, Відділ супроводу дистанційного навчання, де здійснюється підготовка та перепідготовка фахівців без відриву від основної професійної діяльності, Система дистанційного навчання, Центр підготовки до ЗНО, Підготовче відділення для іноземців та осіб без громадянства, Центр розвитку кар'єри, Центр трансферу технологій, Центр тестування та моніторингу знань, Центр проф-орієнтаційної роботи, Центр педагогічних та психологічних досліджень, Вища школа педагогічної майстерності, Центр укладання договорів, Навчально-виробниче об'єднання, Культурно-мистецький центр, Навчально-методичний відділ, Навчальний відділ, Бізнес-інкубатор, Навчально-науковий центр бізнес-симуляції, Науково-технічний центр сертифікації продукції, послуг та систем якості. На базі університету працює юридична клініка «Центр правового захисту», що надає безкоштовну правову допомогу, а також освітньо-консультативний центр медіації, що надає допомогу студентам Університету та іншим особам у врегулюванні спорів шляхом організації і проведення процедури медіації. Інститут вищої кваліфікації (ІВК)

забезпечує реалізацію концепції освіти протягом життя, підвищення кваліфікації, надає освітні послуги міжнародного рівня з підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних працювати в економічних умовах сьогодення й успішно конкурувати як на вітчизняному, так і на міжнародному ринках праці (програми MBA, другої вищої освіти, перепідготовки та підвищення кваліфікації).

Вперше серед ЗВО України Система управління якістю КНТЕУ сертифікована на відповідність вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015. Гармонійною її складовою є система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти.

Функціонують стандарти вищої освіти у КНТЕУ як сукупність вимог до змісту та результатів освітньої діяльності за кожним рівнем вищої освіти в межах кожної спеціальності та спеціалізації.

Однією із вагомих переваг КНТЕУ є матеріально-технічна база європейського рівня. Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, лабораторії – необхідним устаткуванням. Загалом в університеті налічується 60 комп'ютерних кабінетів. У бібліотеці університету функціонують: SMART-бібліотека; VR-студія; зала Bibliometrics; зала віртуальної реальності; зала відеоконференцій та вебінарів; зона «Cybersport»; коворкінг «KNUTENUB», а також до послуг користувачів – 11 читальних залів з фондами відкритого доступу. Фонди бібліотеки, які складають близько 1 млн примірників (видання державною мовою складають 527672 примірники) є універсальною базою для освітнього процесу та наукових досліджень.

SMART-бібліотека – це новий бібліотечний простір, інтегрований в інформаційно-освітній простір університету, який забезпечує якісне інформаційне супроводження навчальної та науково-дослідної діяльності. SMART-бібліотека умовно поділена на 4 зони: зона віртуальної реальності з окулярами VROculusGo та шоломом VRHTCVive; друга зона SMART-бібліотеки призначена для проведення презентацій, тут встановлена плазмова панель та є м'які пуфи для перегляду на великому екрані групових проєктів; третя – інтерактивна зона, де розміщена інтерактивна стіна smartwall – це унікальне рішення, що дозволяє управляти необмеженою кількістю інформації на великих поверхнях; четверта зона SMART-бібліотеки – «клуб» настільних ігор для студентів.

Працює унікальна VR-студія з окулярами віртуальної реальності OculusGo та Smart-wall, облаштовано локацію, що слугує відеостудією для блогерів та запису інтерв'ю. Зала віртуальної реальності призначена для групових практичних занять студентів, в якій використовуються окуляри віртуальної реальності для

демонстрації навчального контенту, створеного за допомогою технологій віртуальної реальності з метою підвищення ефективності засвоєння матеріалу студентами.

Зала **Bibliometrics** забезпечує доступ до повнотекстових електронних ресурсів, бібліографічних баз даних, наукометричних дослідницьких платформ: EBSCO, SCOPUS, WEBOFSCIENCE тощо. Мережеві локальні ресурси (навчально-методичні видання) становлять 5141 примірник. У залі відкрито вільний доступ до WEB-сайтів вітчизняних та зарубіжних бібліотек, електронних інформаційних ресурсів України та світу, міжнародних проєктів.

На першому поверсі бібліотеки для відпочинку студентів створено зону настільного футболу, на 4 поверсі встановлені великі шахи та шашки. Працюють оновлені читальні зали з фондами відкритого доступу, зона **Cybersport**, де створено умови для тренувань кіберспортсменів.

Усі зали бібліотеки оснащені QR-кодами з інформацією про конкретні бібліотечні послуги, які надає певний зал читачам.

Коворкінг **KNUTENUB** відкриває свої двері 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. Ідея коворкінгу реалізувалася в переобладнанні одного із читальних залів у сучасне комфортне приміщення, яке об'єднує 6 різних зон – 3 робочі зони, залу відпочинку, конференц-зал та зону для переговорів. Локація для зустрічей дозволяє проводити презентації, лекції та майстер-класи для 70 учасників.

Також у цьому році відкрита нова зона коворкінгу – **PhygitalHub**. Він поділений на кілька робочих зон: зона **Artspace**, що призначена для проведення творчих заходів та генерації ідей; зона **Mediationroom**, де студенти можуть вирішувати суперечки поза судовими засобами, вчитися 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.

Для студентства створені сприятливі соціально-побутові умови: 6 гуртожитків, 6 кафетеріїв та 4 їдальні, пральня та інші побутові пункти. До послуг студентів спортивний комплекс, до якого входять футбольне поле зі штучним покриттям, майданчики для спортивних ігор у баскетбол, волейбол, настільний теніс, великий теніс тощо та

тренажерні зали. Студенти та співробітники мають змогу відпочивати на базах університету на узбережжі Чорного моря.

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

Встановлено та підтримуються творчі зв'язки з більш ніж 100 закладами вищої освіти, міжнародними центрами та установами з 30 країн світу. Здійснюється обмін викладачами, студентами, виконуються міжнародні проекти стосовно інтеграції вищої освіти, вдосконалення освітніх програм різних ступенів підготовки та перепідготовки фахівців, студенти проходять практику у 6 зарубіжних країнах.

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

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

1.3. Академічні органи

Мазаракі	Ректор, доктор економічних наук, професор, академік
Анатолій	Національної академії педагогічних наук України,
Антонович	заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки
Притульська	Перший проректор з науково-педагогічної роботи,
Наталія	доктор технічних наук, професор
Володимирівна	
Мельниченко	Проректор з наукової роботи, доктор економічних
Світлана	наук, професор

Володимирівна

Сай

Валерій

Миколайович

Вовк

Галина

Миколаївна

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

Проректор з адміністративно-господарської роботи

1.4. Академічний календар

Початок навчальних занять – 1 вересня.

Завершення навчальних занять – 30 червня.

Освітній процес здійснюється за семестрами.

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

1.5. Перелік запропонованих освітніх програм

Шифр та найменування галузізнань	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	Германськімови та літератури (переклад включно), перша – англійська		
05 Соціальні та поведінкові науки	051 Економіка	051 Економіка	Цифрова економіка (Digitaleconomics)	051 Економіка	Цифрова економіка (Digitaleconomics)
			Міжнародна економіка		Міжнародна економіка
			Internationaleconomics – англломовна		Internationaleconomics – англломовна
			Економіка бізнесу		Економіка та безпека бізнесу
			Економіка торгівлі		Фінансовий менеджмент
			Економіка галузевих ринків		Financialmanagement – англломовна
			Агробізнес		Агробізнес
	052 Політологія	Політологія міжнародних відносин			
053	053	Практична	053	Психологія	

Шифр та найменування галузізнань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень		
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація	
		Психологія	Психологія	психологія	Психологія	
	054 Соціологія	054 Соціологія	Соціологія економічної діяльності	–	–	
06 Журналістика	061 Журналістика	061 Журналістика	Реклама і зв'язки з громадськістю	061 Журналістика	Реклама	
07 Управління та адміністрування	071 Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування	
			Digitalаудит та аналіз			Облік і податковий консалтинг
			Фінансовий контроль та аудит			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	
			Податковий менеджмент			Міжнародні фінанси
			Банківська справа			Управління банківським бізнесом
			Управління державними фінансовими ресурсами			Державний аудит
			Фінансове посередництво			Фінансове посередництво
			Страховий бізнес			Financialintermediation – англومовна
			Корпоративні фінанси			Страховий менеджмент
Міжнародні фінанси	Корпоративні фінанси					
073 Менеджмент	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності		
		Managementofforeigneconomicactiviti – англумовна			Management offoreigneconomicactiviti – англумовна	
		Міжнародний менеджмент			Міжнародний менеджмент	

Шифр та найменування галузізнань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
			Управління бізнесом		Управління бізнесом
			Торговельний менеджмент(Trade management)		Торговельний менеджмент
			Menedzhment personalu (HRmanagement)		Menedzhment personalu (HRmanagement)
			Промисловий менеджмент (Industrialmanagement)		Готельний і ресторанний менеджмент
			Готельний і ресторанний менеджмент		HotelandRestaurantmanagement–англомовна
			Туристичний менеджмент		Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент
					Touristand resort-rekreational management–англомовна
					Лакшері менеджмент (LuxuryManagement)
					Міжнародний спортивний менеджмент та рекреація
			Менеджмент антимонopolної діяльності		Менеджмент антимонopolної діяльності
	075 Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг менеджмент (Marketingmanagement)
			Рекламнийбізнес		Рекламний бізнес
					Бренд-менеджмент
					Цифровиймаркетинг (Digitalmarketing)
	076 Підприємництво, торгівля та біржовадіяльність	076 Підприємництво, торгівля та біржовадіяльність	Оптова і роздрібноторгівля	076 Підприємництво, торгівля та біржовадіяльність	Організація оптової та роздрібної торгівлі

Шифр та найменування галузизнань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
			Товарознавство і комерційна логістика		Товарознавство і комерційна логістика
			Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі		Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі
			Митна справа		Митна справа
					Customs – англломовна
			Логістична діяльність		Логістика та управління ланцюгамип остачання
			Категорійний менеджмент у ритейлі (CatManagement)		Ктегорійний менеджмент у ритейлі (CatManagement)
08 Право	081 Право	081 Право	Комерційне право	081 Право	Комерційне право
			Фінансове право		Фінансове право
			Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності		Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності
			Цивільне право і процес		Цивільне право і процес
12 Інформаційні технології	121 Інженерія програмного забезпечення	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмногозабезпечення (SoftwareEngineering)	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (SoftwareEngineering)
	122 Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки
	124 Системнийаналіз	124 Системнийаналіз	Інформаційнітехнології та бізнес-аналітика (DataScience)	–	–
	125 Кібербезпека	125 Кібербезпека	Безпекаінформаційних і комунікаційних систем в економіці	–	–
			126 Інформаційні системи та технології		
18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	181 Харчові технології	Технологія та організація ресторанного бізнесу	181 Харчові технології	Крафтові технології

Шифр та найменування галузізнань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
			Ресторанні технології та фуд дизайн		
23 Соціальна робота		232 Соціальне забезпечення	Соціальне забезпечення		
24 Сфера обслуговування	241 Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельний р естораннийде веломент
					Ресторанні технології та бізнес
	242 Туризм	242 Туризм	Міжнародний туризм Internationaltourism – англomовна Економіка і організація туризму Цифровий туризм	242 Туризм	Міжнародний туристичний бізнес
					Internationaltouristbusiness – англomовна Міжна-родний івент-менеджмент в туризмі
28 Публічнеуправління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування	281 Публічнеуправління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування
29 Міжнародні відносини	292 Міжнародні економічнівідносини	292 Міжнародні економічнівідносини	Міжнародний бізнес	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес
			Міжнародна торгівля		Світова торгівля
			Міжнародний маркетинг		
		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 освітнім ступенем «бакалавр», «молодший бакалавр» та «магістр» розміщена на сайті Київського національного торговельно-економічного університету <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38909>

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

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

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)

Розподіл кредитів ЄКТС ґрунтується на офіційній тривалості циклу програми навчання та визначається навчальним планом. КНТЕУ розподіляє кредити між навчальними дисциплінами самостійно. Кредити розподіляються на всі дисципліни, які вивчають студенти, виробничу практику, виконання випускних кваліфікаційних проєктів (робіт), атестацію. Кредити присвоюються після закінчення вивчення дисципліни за умови успішного складання підсумкового контролю, проходження виробничої практики та атестації.

1.9. Механізми академічного управління.

Механізми академічного управління у КНТЕУ визначені у таких положеннях, як:

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

- Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у КНТЕУ(нова редакція зі змінами та доповненнями);
- Положення про проведення практики студентів у КНТЕУ/Порядок організації практики студентів за кордоном;
- Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів;
- Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти КНТЕУ;
- Положення про випускні кваліфікаційну роботу;
- Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у КНТЕУ;
- Положення про процедуру і підстави для видачі документів про вищу освіту державного зразка у КНТЕУ;
- Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності студентів КНТЕУ.

2. Ресурси та послуги

2.1. Відділ обліку студентів

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

- 1) своєчасне внесення поточних змін в особові справи;
- 2) зберігання документів у належному стані;
- 3) надання інформації за письмовими запитами будь-яких інстанцій;
- 4) надання студентам інформації;
- 5) прийом студентів пільгової категорії.

2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання

На території студентського містечка є чотири студентських гуртожитки, розташовані за 5 хв ходи від головного навчального корпусу та за 15 хв від станцій метро «Лісова» та «Чернігівська». До центру міста (вул. Хрещатик) можна доїхати за 30 хв. Поблизу університету є лісопаркова зона та Парк Кіото. Ще один гуртожиток № 6 розташований за адресою: вулиця Лобачевського, 23 (за 20 хв від головного навчального корпусу).

У гуртожитках є кімнати на 3, 4, 5, 6 ліжко-місць, кухні на кожному поверсі, санвузли та централізована пральня.

Студенти з інших міст 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 встановлені права й обов'язки мешканців та відповідальність обох сторін.

Адреси гуртожитків:

0. № 1 – вул. Д. Мілютенка, 8, м. Київ, 02156;
тел. (044) 5314905, (044) 5314967;
1. № 2 – вул. Д. Мілютенка, 6, м. Київ, 02156;
тел. (044) 5314891, 5193741, 5131182;
2. № 3 – вул. М. Матеюка, 2, м. Київ, 02156;
тел. (044) 5314928, 5131332;
3. № 4 – вул. М. Матеюка, 2-а, м. Київ, 02156;
тел. (044) 5314762, 5314799.
4. № 6 – вул. Лобачевського, 23, м. Київ, 02090;
тел. (044) 5741546, 5741683

2.3. Харчування

В університеті працюють чотири сучасні їдальні: у корпусах Б, Д, Е та Н (вул. Чигоріна, 57а). У кожній з них є можливість якісно та збалансовано харчуватися за помірними цінами, зокрема у кафе-їдальні «Венеція» (у корпусі Б) представлені страви італійської кухні.

Середня вартість сніданку в їдальні університету становить від 30 до 40 грн; обіду – від 50 до 60 грн; вечері – від 35 до 45 грн.

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

2.4. Вартість проживання

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

2.5. Фінансова підтримка для студентів

2.5.1. Стипендіальне забезпечення студентів

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

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

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

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

Призначення і виплата стипендії студентам, які є іноземними громадянами та особам без громадянства, здійснюється відповідно до міжнародних договорів України та діючих нормативно-правових актів. Студентам-іноземцям, які вступили на навчання до КНТЕУ 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-

сирітга дітей, позбавлених батьківського піклування, учасники бойових дій та їх діти, внутрішньо переміщені особи, студенти з інвалідністю(що) мають право на першочергове поселення до гуртожитків.

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 КНТЕУ.

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 заключити Декларацію на медичне обслуговування з бажаним сімейним лікарем. Зокрема, можна обрати лікаря з широкого переліку професіоналів, відштовхуючих від територіальних показників, оскільки вибір сімейних лікарів у Деснянському районі м. Києва достатньо великий, а також є можливість заключити 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 Порядку надання медичної допомоги іноземцям та особам без громадянства, які тимчасово перебувають на території України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 22 червня 2011 р. № 667 та ст. 44 Закону України «Про страхування».

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

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

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

2.8. Умови для студентів з обмеженими та особливими потребами

У Київському національному торговельно-економічному університеті організація навчального процесу осіб з особливими освітніми потребами здійснюється з урахуванням чинних норм законодавства.

Керівництвом університету створено сприятливі умови для навчання та проживання і постійно приділяється увага для їх покращення.

Протягом звітного періоду в університеті навчається 62 особи з особливими освітніми потребами (з них жінок – 33, чоловіків – 29).

Студенти з інвалідністю (I–III група) отримують соціальну стипендію відповідно до постанови від 28 грудня 2016 р. № 1045

«Деякі питання виплати соціальних стипендій студентам (курсантам) закладів 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 людини, яка сидить.

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, обладнані спеціальними поручнями).

2.9 Навчальне обладнання

Бібліотека КНТЕУ є інформаційно-навчальним, культурно-освітнім структурним підрозділом університету з універсальними фондами документів. Основна мета діяльності бібліотеки – створення умов для ефективної наукової роботи та організації освітнього процесу, активне сприяння впровадженню перспективних навчальних технологій. Адміністрація університету сприяє заходам щодо розширення інформаційних ресурсів у бібліотеці, створення доступності та зручності у користуванні книжковим фондом. Фонди бібліотеки є універсальною базою для освітнього процесу та наукових досліджень у сфері економіки торгівлі, економіки і фінансів, менеджменту, бізнесу тощо. Це один з основних інформаційних ресурсів бібліотеки КНТЕУ, який становить близько 1 млн примірників книг, періодичних видань, дисертацій та авторефератів, навчально-методичних матеріалів, видань на електронних носіях. Щорічне поповнення фондів бібліотеки становить понад 6000 примірників книг, періодичних видань України та зарубіжних країн – понад 100 найменувань.

Бібліотека має сучасну матеріально-технічну базу: встановлено 75 комп'ютерів та 3 потужні сервери, шолом віртуальної реальності

HTCVive, окуляри VROculusGo – 18 шт., плазмова панель – 5 шт., Smart-wall– 2 шт., портативний рекордер та стельова акустична система для залу відеоконференцій. В бібліотеці створено необхідні умови для ефективного обслуговування користувачів, організації фондів документів, електронних каталогів, виставок документів. Вся площа бібліотеки має якісне покриття Wi-Fi.

До послуг користувачів бібліотеки – 11 читальних залів із фондами відкритого доступу, 7 абонементів, зала Bibliometrics (повнотекстові електронні ресурси), SMART-бібліотека, унікальна VR-студія, зала віртуальної реальності, зона Cybersport, зала відеоконференцій та вебінарів, оновлені зали нових надходжень літератури та іноземних видань, МБА, фонд дисертацій та авторефератів, комфортні зони відпочинку з настільним футболу, шахами та шашками.

Усі процеси роботи в бібліотеці автоматизовано: комплектування фонду документів, наукова обробка документів, видача документів користувачам, пошук документів в електронному каталозі здійснюється за допомогою автоматизованої бібліотечно-інформаційної системи «УФД/Бібліотека». Для запису та користування бібліотекою впроваджено цифровий підпис (PIN-CODE) в електронний формуляр користувача.

SMART-бібліотека – це відкритий простір, зонований для читання, проведення конференцій, лекцій, майстер-класів, презентацій використовуючи SMART-wall та плазмову панель. Облаштовані робочі місця з комп'ютерами, зона віртуальної реальності з шоломом віртуальної реальності HTC Vive та окулярами віртуальної реальності OculusGo. Для відпочинку та дозвілля зроблено зону для інтелектуальних настільних ігор, у холі читального залу встановлено настільний футбол, шахівницю з великими шахами та шашки. SMART-бібліотека пропонує різні напрями діяльності для проведення навчання та має усі технічні можливості для креативного проведення часу молоді.

Унікальна **VR-студія** оснащена окулярами віртуальної реальності OculusGo, комп'ютерами для індивідуальної роботи студентів. З метою виконання колективних завдань є SMART-wall з підключенням до всесвітньої мережі. Спеціально облаштовано «куточок», що слугує відеостудією для блогерів та запису інтерв'ю. Це особливо актуально для студентів, що вивчають журналістику та PR.

Зала відеоконференцій та вебінарів – це сучасна локація для проведення відеоконференцій, вебінарів у режимі реального часу, яка надає простір бібліотеки для комфортного задоволення інформа-

ційних потреб користувачів. Зал оснащено сучасними меблями (столи та стільці), лазерним проєктором з великим екраном, плазмовими панелями для демонстрації відео, бездротовим мікрофоном, вебкамерою та стельовою акустичною системою.

Зала віртуальної реальності призначена для групових практичних занять студентів із використанням окулярів віртуальної реальності для демонстрації навчального контенту, створеного за допомогою технологій віртуальної реальності з метою підвищення ефективності засвоєння матеріалу студентами. Залу оснащено окулярами віртуальної реальності **OculusGo**(10 шт.), плазмовим телевізором, комфортними геймерськими кріслами та столами. Студенти не лише опрацьовують навчальний матеріал, а співпрацюють, що забезпечує їм яскраві враження від заняття.

Зала Bibliometrics надає вільний доступ до повнотекстових та наукометричних баз даних у режимі онлайн. Містить базу даних електронних підручників, навчальних програм на електронних носіях, з можливістю копіювання та подальшого опрацювання знайденої інформації. Зала забезпечує доступ онлайн до фондів вітчизняних і зарубіжних бібліотек та таких баз даних:

- Реферативна база даних SCOPUS.
- Інформаційна дослідницька платформа WEBOFSCIENCE.
- Повнотекстові бази даних від видавничої компанії EBSCOPUBLISHING.
- ScienceDirect – політематична база даних повних текстів статей видавництва Elsevier.
- DOAB (Directory of Open Access Books) – директорія книг відкритого доступу.
- DOAJ (Directory of Open Access Journals) – каталог рецензованих наукових та академічних журналів з усіх галузей знань.
- Електронна бібліотека WILEY.
- Europeana- європейська цифрова бібліотека.
- EThOS (Electronic Theses Online Service) – наукові праці відкритих архівів британських університетів.
- Повнотекстова електронна база навчально-методичних матеріалів КНТЕУ.
- Нормативні акти України – База законодавчих та нормативних актів України.

- Відкриті Архіви України.

Сервіс інформаційно-довідкового обслуговування «ASKLibrary» надає повну інформацію щодо ефективного використання бібліотечних ресурсів для студентів, викладачів та гостей університету. Бібліотека допомагає користувачам у розвитку навичок та компетентностей під час роботи з бібліотечно-інформаційними ресурсами: для студентів перших курсів організуються екскурсії бібліотекою, практичні заняття з пошуку документів в електронному каталозі бібліотеки.

На сайті бібліотеки КНТЕУ (www.lib.knute.edu.ua) представлена повна інформація про бібліотеку, фонди та послуги, електронний каталог та інші електронні ресурси (наукометричні, бібліографічні, повнотекстові бази даних). Читачеві доступні інструкції з пошуку, рекламна та пізнавальна інформація для користувачів, віртуальні книжкові виставки, 3D-екскурсії, звіти про заходи, що відбуваються у бібліотеці. Пошук документів, складання списків літератури та надсилання їх на власну електронну адресу можна здійснювати з мобільних пристроїв (смартфонів та планшетів з операційною системою Android) за допомогою мобільного додатку.

Впровадження нових інформаційних технологій дає змогу бібліотеці значно розширити інформаційне забезпечення користувачів, що удосконалює якість навчального процесу. Співпраця зі структурними підрозділами КНТЕУ (факультети, кафедри, наукові та службові відділи) завдяки адресному інформуванню про нові надходження за допомогою особистого кабінету користувача корпоративної програми Office 365 поліпшить використання бібліотечних фондів та інформаційних ресурсів. Універсальний книжковий фонд, комп'ютерна мережа бібліотеки, довідково-інформаційний апарат, бібліотечні інновації, впровадження прогресивних технологій, досвідчені професійні кадри, сучасний дизайн, технічне обладнання та максимальна автоматизація виробничих процесів бібліотеки сприяють успішній роботі та якісному обслуговуванню користувачів.

2.10. Організація мобільності студентів за освітніми програмами

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

Програми навчання Центру європейської освіти КНТЕУ

ЗВО-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
Університет Клермон-Овернь <i>(Université Clermont-Auvergne)</i> Школа менеджменту Клермон-Ферран, Франція	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент нт	1 рік	Очна	Французька	– Знання французької мови, – рівень B2, – щонайменше 2–3 роки навчання уКНТЕУ
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> • Стратегічний менеджмент 	2 роки			– Знання французької мови, – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
Вища паризька школа комерції <i>(ESCP Europe)</i> Париж, Франція	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент нт	2 роки	Очна	Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови, – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
Університет Парі Ест Кретей <i>(Université Paris-Est Creteil)</i> Інститут адміністрування підприємств Густава Ейфеля Париж, Франція	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> • Управління та економіка 	1 рік	Очна	Французька	– Знання французької мови, – рівень B2, – щонайменше 3 роки навчання уКНТЕУ
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент • Маркетинг • Фінанси 	1–2 роки			Французька, англійська
Бізнес-школа «Audencia» Нант, Франція	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент нт	1,5 року	Очна	Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови, – рівень B2, – диплом бакалавра

Продовження таблиці

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

Закінчення таблиці

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

2.11. Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності»

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

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

На сьогодні всі зазначені у п. 2.10 програми реалізуються на основі подвійного дипломування, тобто шляхом паралельного або послідовного навчання у КНТЕУ та у закордонному ЗВО-партнері.

2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі

Університетом укладені договори про співробітництво між КНТЕУ та вищими навчальними закладами, в рамках яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів

Франція	Університет Клермон-Овернь
	Бізнес-школа Ауденсія
	Університет Гренобль Альпи
	Університет Парі-Ест Кретьей
	Вища паризька школа комерції (ESCP)
	Федерація «Обмін Франція-Україна»
	Університетське агентство Франкофонії – AUF
Великобританія	Університет Центрального Ланкаширу
Польща	Краківський економічний університет
	Познанський університет економіки і бізнесу
	Вроцлавський економічний університет
	Щецинський університет
Німеччина	Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт
Болгарія	Варненський економічний університет
Греція	Університет Західної Аттики

Міжнародні програми і проєкти в рамках Еразмус+

Перелік навчальних закладів
Університет Парі-Ест Кретей
Люблянська школа бізнесу
Краківський економічний університет
Щецинський університет
Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт
Варненський економічний університет
Університет Західної Аттики
Університет економіки та менеджменту державного управління в Братиславі

2.14. Мовні курси

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

Заняття на курсах іноземних мов проводять висококваліфіковані викладачі з практичним досвідом викладання. Навчання 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 КНТЕУ. Вартість навчання залежить від рівня навчальної програми та кількості навчальних годин.

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

За додатковою інформацією та для запису на курси іноземних мов звертатися до Центру європейської освіти – навчальний корпус Д, кімната 229, тел. (044) 5314836.

2.15. Можливості для проходження практики

Для забезпечення практичної підготовки студентів та їх успішного працевлаштування університет встановлює різні форми співробітництва з організаціями, профільними державними установами, фінансовими структурами, установами банківської сфери, судовими інституціями, підприємствами сфери торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу,

страхового бізнесу на підставі укладених договорів про підготовку спеціалістів, угод про співпрацю, двосторонніх договорів співдружності, договорів про проходження практики студентів, що створюють умови для реалізації програм практики та забезпечують виконання у повному обсязі вимог передбачених «Положенням про проведення практики студентів», «Порядком організації практики студентів за кордоном» та «Порядком стажування на підприємствах, в установах та організаціях студентів Київського національного торговельно-економічного університету, які здобули освіту за освітнім ступенем «бакалавр», «молодший бакалавр».

Київський національний торговельно-економічний університет підтримує партнерські відносини більш ніж із **700 стейкхолдерами**. Партнерами університету є органи державної та місцевої влади, організації, відомства, служби, на базі яких проходить практика студентів з подальшим працевлаштуванням, переважна кількість з них є **партнерами освітніх програм, а саме:**

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України; Міністерство соціальної політики України; Міністерство закордонних справ України; Міністерство розвитку громад і територій України; Міністерство фінансів України, Державна податкова служба України, Державна казначейська служба України; Рахункова палата України; Пенсійний фонд України; Державна аудиторська служба України; Державна митна служба України, Національний банк України, Національна комісія з цінних паперів та фондового ринку України, Департамент фінансів КМДА, Печерська районна у м. Києві державна адміністрація, Деснянська районна у м. Києві державна адміністрація, Вищий Господарський Суд України; апеляційні суди України; Антимонопольний комітет України; 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, Торгово-промислова палата м. Києва та інші.

Також університет має угоди про партнерство з комерційними компаніями, такими як:

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 «АС НільсенЮкрейн», ТОВ «ХЕДХАНТЕР», ТОВ «Прем'єр Інтернешнл», ВАТ «Готель «Прем'єр Палац», «Президент-готель», ТОВ «ІНТЕР-ГОТЕЛЬ», ТОВ «11 MIPPOPCOTELЬ», заміським клубом «Трипільське сонце», ТОВ «Інтерн»(готель «Опера»), ТОВ «ЮКА» (готель «Хрещатик»), ТОВ «ДБІХотелзендрезортс (готель «RomadaEncoreKiev»), ПрАТ«Нові ІнжиніринговіТехнології» (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» ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», ПАТ «Універмаг «Дитячий світ», ТОВ «Лореаль Україна», ТОВ «Сільпо-фуд», ТОВ «Епіцентр-К», ТОВ «Рітейл тренд» (Фуршет), ТОВ «ЕКО», ТОВ «ДЦ Україна», ТОВ «ДТЕК», ПрАТ «Філіп Морріс Україна», ПАТ«Райффайзен Банк Аваль», ПАТ «ОТП БАНК», ПАТ «Кредобанк», ПАТ«КредіАгріколь Банк», ПАТ«Перший Український Міжнародний Банк», АТ «Ощадбанк», ПАТ«Укрсоцбанк», АТ КБ «ПриватБанк» ін.

Така кількість партнерів значно розширила можливості для походження практики здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів.

2.16. Навчання на робочому місці

Університет сприяє забезпеченню можливостей навчання студентів на робочому місці, підтримуючи навчальні проекти компаній, які містять програми для розвитку ділової грамотності, трудових навичок, професійних компетентностей, спрямованих на підвищення фаховості випускників.

Прикладами навчання на робочому місці є:

– **Business2StudentsbyWatsons** – один із ключових проектів у портфелі партнерської синергії КНТЕУ і бізнес-сектору. Вже кілька років поспіль проект працює для студентів та в інтересах студентів. В останньому навчально-практичному сезоні студенти вивчали тему комунікацій і PR. Проект Business2Students має системний і водночас інноваційний характер: майстер-класи проходять в інтерактивному форматі, студенти вчилися писати PR-стратегію університету, на кожну зустріч спікери готували не тільки теоретичну базу, але й кейси, приклади з життя і реальні бізнес-ситуації;

– майстер-клас амбасадора «VORWERK Thermomix» Дубовецької Віталіїшеф-кухаря Дуки Ольги, на якому студенти освітнього ступеня «магістр» спеціальностей «Ресторанні технології та бізнес», «Інноваційні технології ресторанного бізнесу», «Готельний і ресторанний менеджмент», «Туристичний і курортно-рекреаційний менеджмент»разом зі стейкголдерами відпрацьовували інноваційну технологію Thermomix. Під час майстер-класу студенти-магістри мали змогу самостійно моделювати, проектувати нові рецептури страв оздоровчого, дієтичного, дитячого харчування відповідно до принципів технологічного інжинірингу харчових технологій, відпрацьовали технології SlowCook, Sousvide.

– майстер-клас Віктора Тимчишина, експерта з ресторанних технологій із 20-річним досвідом роботи, члена Українського кулінарного союзу, неодноразового переможця і судді міжнародних кулінарних змагань на тему «Локальна рибна сировина: сучасний гастрономічний тренд ресторану». Спікер презентував студентам технологію страви сучасної української кухні–запечене в натуральній глині філе судака з лопухом та грибами зморшками подане із зеленим маслом на подушці із селерового пюре з восьминогом, прикрашене чорним чіпсом із тапіоки, ферментованим чорним часником та лимонною селерою. Пан Віктор поділився своїми креативними ідеями щодо використання локальних продуктів та технік їх обробки, особливостей застосування сучасних гаджетів у ресторанних технологіях, власного бачення модних трендів кулінарного дизайну ресторанних страв та сучасні вподобання гостей у ресторані.

2.17. Умови для занять спортом і відпочинку

Важливим напрямом організаційно-виховної роботи в університеті є участь студентів у традиційних заходах: День університету, День знань та посвята першокурсників у студенти, Міжнародний день студента, Дебют першокурсника, Міс і Містер КНТЕУ, Дні факультетів, Дні донора, чемпіонат з інтелектуальних ігор «Брейн-ринг» та «Своя гра», фестиваль команд Ліги КВНКНТЕУ за Кубок Ректора тощо.

В університеті діє 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 теренах університету на базі кафедри фізичної культури існують секції з настільного тенісу, фітнесу, волейболу (чоловічий, жіночий), плавання, бадмінтону, баскетболу, аеробіки, боксу, боді-фітнесу, футболу (чоловічого, жіночого), атлетичної гімнастики, легкої атлетики, боротьби, фізичної реабілітації та із загальної фізичної

підготовки, перетягування канату та великий теніс, для забезпечення якого на території університету були збудовані сучасні тенісні корти, обладнані спеціалізованим покриттям. Створено всі умови для занять фізкультурою та спортом: сучасний стадіон із штучним покриттям, спортивний майданчик, тенісні корти, дві сучасні ігрові зали, тренажерна зала, зала боксу та боротьби, зали для фітнесу.

2.18. Студентські організації

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

- рада студентського самоврядування університету, 6 рад студентського самоврядування на факультетах і 5 рад студентського самоврядування в гуртожитках;

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

- студентські клуби – «Еко Клуб», дебатний клуб «PolemicUnion», філософський клуб «Фенікс», «Правничий клуб», підприємницький «YEPClub», «Бізнес Клуб», «Маркетинг», «SapLab», «H&SEServices», «ProgramClub», «TPOC», «Бухгалтерський клуб імені Лука Пачолі», «Клуб професійного бухгалтера», «Аудиторський клуб», «Спілка художників КНТЕУ», «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 КНТЕУ в соціальній мережі «Facebook» (<https://www.facebook.com/knteuofficial/>), офіційній сторінці КНТЕУ в соціальній мережі «Instagram» (https://www.instagram.com/knute_official/), Telegram каналі КНТЕУ (<https://t.me/knteu>), офіційній сторінці КНТЕУ в соціальній мережі «YouTube» (<https://www.youtube.com/user/kyotostreet>) та студентському телебаченні «КНТЕУ-Live», а також у газеті «Університет і час», студентському журналі «Кіото, 19».

3. Освітня програма.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) –

Юдіна Т.І., д-р техн. наук, професор

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Крафтові технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Крафтові технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Первинна акредитація запланована на 2024 рік
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	На навчання для здобуття освітнього ступеня магістра приймаються особи, які здобули освітній ступінь бакалавра, освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста, освітній ступінь магістра.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01 липня 2024 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Формування у здобувачів вищої освіти знань, умінь та навичок для вирішення комплексних завдань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю крафтової харчової продукції, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво і технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Крафтові технології»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна з академічною орієнтацією
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта у галузі виробництва крафтової харчової продукції, набуття теоретичних знань та практичних навичок, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань у діяльності суб'єктів харчової промисловості і ресторанного бізнесу; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді для здобуття в рамках відповідної освітньо-наукової програми на третьому рівні вищої освіти ступеня доктора філософії. <i>Ключові слова:</i> крафт, локальна сировина, харчова продукція,

	крафтове виробництво, хіміко-технологічна система, крафтові технології, інжиніринг харчових технологій, проєктування крафтових виробництв
Особливості програми	Поглиблене вивчення і знання фундаментальних та прикладних наукових основ інноваційної діяльності у сфері крафтових технологій з метою розробки та впровадження у виробництво якісних і безпечних харчових продуктів; практична підготовка у сфері крафтових технологій, проходження практики в Україні та за кордоном; інтерактивні виїзні лабораторні заняття, проведення майстер-класів з залученням провідних фахівців у виробництві крафтової продукції.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах, в установах та організаціях усіх форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 на посадах фахівців: директор виробництва, керівник мережі виробництв, керівник підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва, технічний керівник виробничих підрозділів, професіонали у сфері ефективної господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інноваційної діяльності, професіонали з управління проєктами, професіонали з контролю якості.
Подальше навчання	Продовження навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекції, лабораторні та практичні заняття у малих групах, дистанційні курси, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, навчання через практичну підготовку.
Оцінювання	Оцінювання здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів» та «Положення про організацію освітнього процесу студентів».
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
Загальні компетентності	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій, зокрема <i>крафтових харчових технологій</i> . СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері

	<p>харчових технологій</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів, зокрема <i>крафтової харчової продукції</i>, під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p><i>СК 7. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів.</i></p> <p><i>СК 8. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері крафтових харчових технологій.</i></p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема <i>крафтових харчових технологій</i>.</p> <p>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, зокрема <i>крафтових харчових технологій</i>, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на</p>

	<p>винаходи і корисні моделі.</p> <p>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій, зокрема крафтових харчових технологій.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>100% професорсько-викладацького складу, що здійснює підготовку магістрів за освітньою програмою «Крафтові технології», мають наукові ступені за спеціальністю.</p> <p>Можлива участь закордонних фахівців та фахівців-практиків при викладанні дисциплін циклу професійної підготовки.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Використання спеціалізованих лабораторій університету, а також виробничих умов провідних підприємств з виробництва крафтової харчової продукції та закладів ресторанного бізнесу.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Загальні наукові та спеціальні джерела інформації, навчально-методична та монографічна література, інформаційні ресурси системи дистанційного навчання та мережі Інтернет.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>На основі укладених двосторонніх договорів між КНТЕУ та університетами України про академічну мобільність</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів про міжнародну академічну мобільність між КНТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів; за рахунок укладання договорів про подвійне дипломування, про тривалі міжнародні проєкти, які передбачають навчання студентів, видачу подвійного диплому тощо.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Умови та особливості освітньої програми в контексті навчання іноземних громадян: знання української мови на рівні не нижче В1.</p>

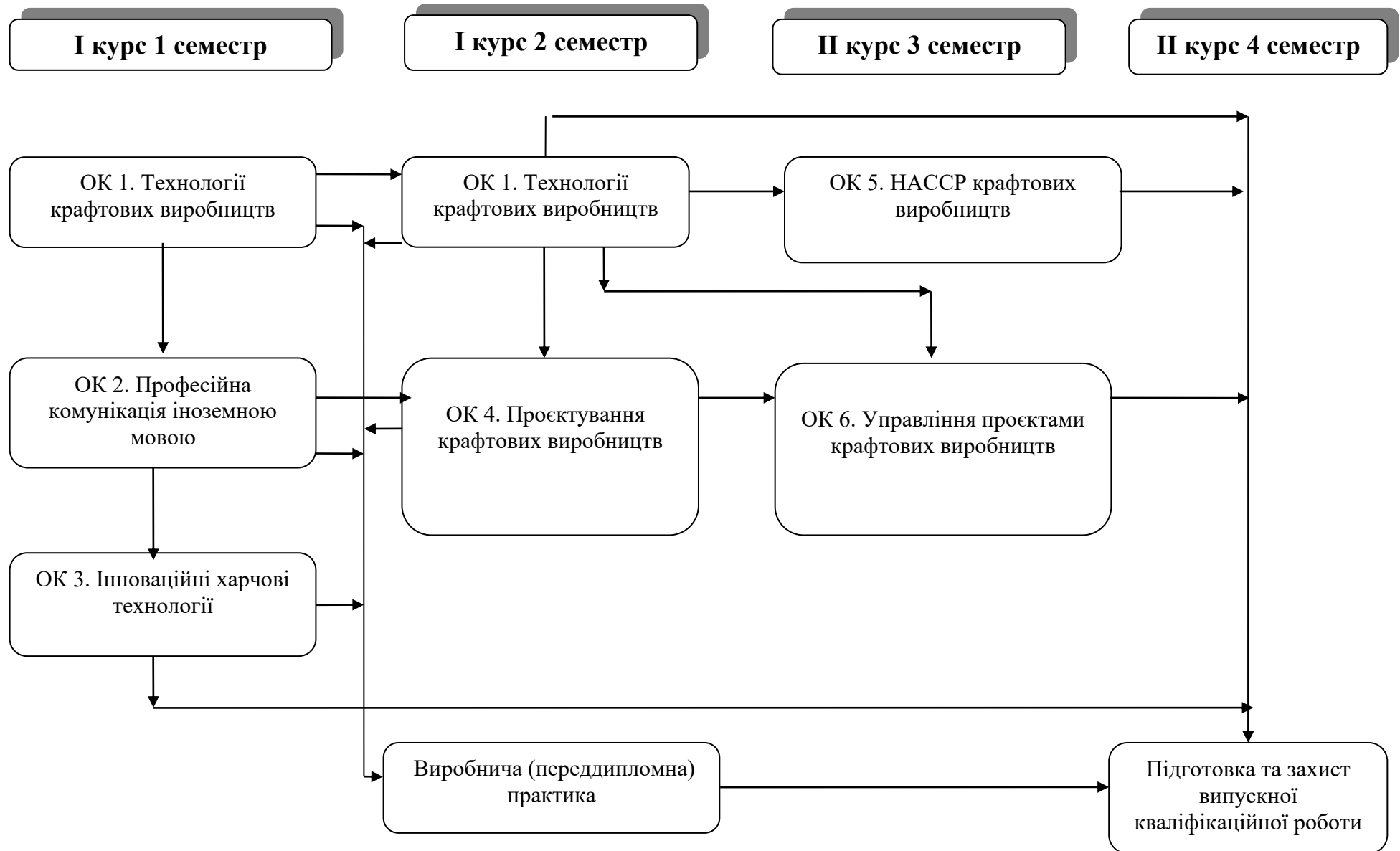
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1.	Технології крафтових виробництв	13,5
ОК 2.	Професійна комунікація іноземною мовою	6
ОК 3.	Інноваційні харчові технології	6
ОК 4.	Проектування крафтових виробництв	7,5
ОК 5.	НАССР крафтових виробництв	6
ОК 6.	Управління проєктами крафтових виробництв	6
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		45
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Аудит інвестиційних проєктів	6
ВК 2	Бізнес-інжиніринг	6
ВК 3	Гігієна та санітарія	6
ВК 4	Ділові переговори	6
ВК 5	Договірне право	6
ВК 6	Економічний аналіз	6
ВК 7	Експертиза товарів	6
ВК 8	Інтелектуальна власність	6
ВК 9	Інтернет-маркетинг	6
ВК 10	Консьюмерське право	6
ВК 11	Концепції і ресторанный креатив	6
ВК 12	Логістичний менеджмент	6
ВК 13	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК 14	Ораторське мистецтво	6
ВК 15	Оцінка бізнесу та майна підприємства	6
ВК 16	Правове регулювання безпеки підприємницької діяльності	6
ВК 17	Психологія бізнесу	6
ВК 18	Стратегічний маркетинг крафтових виробництв	6
ВК 19	Технології харчових виробництв	6
ВК 20	Управління бізнес-процесами	6
ВК 21	Харчова мікробіологія	6
ВК 22	Хімія смаку, запаху, кольору	6
Загальний обсяг вибіркових компонент:		24
Практична підготовка		
	Виробнича (переддипломна) практика	9
Атестація		
	Підготовка та захист випускної кваліфікаційної роботи	12
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту випускної кваліфікаційної роботи.

Випускна кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.

Випускна кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію.

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

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

Компоненти Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6
ЗК1	x	x	x	x	x	x
ЗК2			x	x		
ЗК3	x		x	x		x
ЗК4	x		x			x
ЗК5		x	x		x	
СК1	x		x			
СК2	x		x			
СК3			x			
СК4					x	x
СК5	x	x	x	x		x
СК6					x	
СК7			x			
СК8	x		x	x		x

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибірковим компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16	ВК 17	ВК 18	ВК 19	ВК 20	ВК 21	ВК 22
ЗК1	x			x	x	x	x	x	x		x	x	x		x	x	x	x	x	x		
ЗК2						x	x		x				x					x				
ЗК3		x									x		x					x				
ЗК4	x			x	x			x	x	x					x	x	x	x				
ЗК5		x	x	x	x				x	x		x						x				
СК1		x					x						x							x	x	x
СК2		x											x						x	x		
СК3					x			x					x			x						
СК4						x			x			x			x		x	x				
СК5	x			x	x			x						x								
СК6			x				x														x	
СК7			x								x								x		x	x
СК8		x			x						x						x	x		x		

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

Програмні результати навчання \ Компоненти	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6
PH1	x		x	x		
PH2			x		x	x
PH3			x	x		
PH4	x		x	x		
PH5	x		x	x		x
PH6						x
PH7	x	x	x	x		
PH8			x			
PH9		x				
PH10			x			
PH11	x		x	x	x	

5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибічковими компонентами освітньої програми

Компоненти Програмні результати навчання	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16	ВК 17	ВК 18	ВК 19	ВК 20	ВК 21	ВК 22	
PH1		x		x			x			x	x	x	x					x	x				
PH2	x			x	x	x			x		x	x			x	x	x	x		x			
PH3		x					x						x						x				
PH4	x								x				x										
PH5	x	x									x	x			x						x		
PH6	x				x	x					x				x	x		x		x			
PH7			x	x		x	x			x				x					x		x	x	
PH8								x															
PH9					x									x									
PH10			x										x						x		x	x	
PH11	x	x	x				x					x			x	x	x			x	x	x	

3. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).

4.1. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022, 2022/2023.

Семестр. I, II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, проф. каф. технології і організації ресторанного господарства (стажування: Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала, м. Варшава, тема: «Академічна доброчесність: виклики сучасності»; Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. каф. технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словацька Республіка)).

Результати навчання. Формування системи теоретичних знань та практичних навичок щодо здатності обґрунтувати технологічні схеми виробництва певного виду крафтової харчової продукції, опанувати основи управління технологічними процесами, визначати харчову та енергетичну цінність продукції; уміння аналізувати технологічні регламенти виробництва крафтової харчової продукції, коригувати технологічні режими з метою підвищення ефективності виробництва та якості готової харчової продукції; здатності впроваджувати інноваційні крафтові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження, перебігу мікробіологічних, біохімічних процесів і покращення якісних показників харчової продукції на основі останніх досягнень науки і техніки.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технології харчових виробництв», «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія».

Зміст. Поняття «крафтові виробництва». Асортимент крафтової харчової продукції, перспективи його розвитку. Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції: м'ясних делікатесів і крафтових ковбас, рибних делікатесів (використання методу «аквапоніка» у вирощуванні риби, технологія холодного та гарячого копчення, виробництво білкової ікри), крафтових сирів, морозива, хлібобулочних та макаронних виробів, цукрових та шоколадних виробів, крафтових спиртних напоїв (наливки, настоянки, лікери, біттери), пива, крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди), безалкогольних ферментованих напоїв (квас, комбуча, рисовий гриб), тощо.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Кравченко М.Ф. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. / М.Ф.Кравченко, А.В.Антоненко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 515 с.
2. Вітряк О.П. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. / В.Л. Прибильський, О.П. Вітряк, З.М. Романова, В.М. Сидор та ін. / За ред. проф. В.Л. Прибильського. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с.
3. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський, А.М. Куц, Г.М. Коренькова, М.В. Білько, М.В. Карпутіна, І.В. Мельник, В.П. Ковальчук // за ред. д-ра хім. наук, проф. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2012. – 487 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та інтерактивних методів викладання: лекції-презентації, дискусії, лабораторні заняття, робота в групах, метод рівного навчання, моделювання ситуацій, майстер-класи тощо.

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, тестування, перевірка індивідуальних завдань, захист міні-проектів;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.2. Назва. ПРОФЕСІЙНА КОМУНІКАЦІЯ ІНОЗЕМНОЮ МОВОЮ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Пасик-Косарева Н.О., викл. кафедри іноземної філології та перекладу; Строкань Н.О., ст. викл. кафедри іноземної філології та перекладу.

Результати навчання. Формування професійно орієнтованої іншомовної комунікативної компетентності, необхідної для досягнення взаєморозуміння та взаємодії з представниками бізнес-спільноти у відповідності до норм і культурних традицій в умовах прямого та опосередкованого спілкування.

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

Зміст. Культурне розмаїття та комунікація: розвиток крос-культурних бізнес-відносин; бізнес і культура. Телефонні розмови: етикет телефонної розмови; здійснення телефонних розмов; телефонні розмови та крос-культурне спілкування; телефонні розмови як спосіб вирішення питань, що виникають у процесі ведення бізнесу.

Презентації: використання презентації для впливу на аудиторію; різноманітні технології підготовки презентацій; початок та основна частина презентації; питання та обговорення під час презентацій.

Збори як варіант ділової взаємодії: порядок проведення ефективних зборів та нарад; структура прийняття рішення.

Особливості ведення ділових переговорів: типи ділових переговорів; торги, торговельні угоди; вирішення конфліктів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Simon Sweeney. English for Business Communication. Cambridge University Press, 2013. 175 p.
2. Колот Л.А., Кушмар Л.В. Advanced Business English. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 180 с.
3. Sabine Schlüter. Im Beruf NEU: Deutsch als Fremd- und Zweitsprache: Arbeitsbuch. Hueber, 2019. 160 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Аудиторна навчальна діяльність (практичні заняття), самостійна навчальна діяльність студентів. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: пояснювально-ілюстративний, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, робота в міні-групах, моделювання ситуацій, рольова гра, комп'ютерні технології).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Англійська, німецька, українська.

4.3. Назва. ІННОВАЦІЙНІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Васильєва О.О., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словацька Республіка));

Результати навчання. Формування у студентів системи знань щодо моделювання крафтових технологій харчової продукції як цілісної технологічної системи; розширення і поглиблення студентами теоретичних знань, практичних умінь і навичок з застосування інноваційних харчових технологій продуктів категорії «free from», харчових продуктів для контролю ваги; удосконалення існуючих та розробка нових, інноваційних технологічних процесів у підприємствах

харчової промисловості з урахуванням енергоефективності та ресурсоощадливості і покращення якісних показників харчової продукції.
Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Технології ресторанної продукції», «Менеджмент», «Інформаційні системи і технології в ресторанному бізнесі», «Устаткування закладів ресторанного господарства».

Зміст. Інноваційні крафтові технології для спеціального дієтичного споживання. Методологія проектування складу харчових продуктів. Наукові підходи до моделювання складу харчових продуктів із заданим хімічним складом.

Технологічний інжиніринг процесів виробництва капсульованої, гранульованої, структурованої харчової продукції. Технології харчових продуктів категорії «free from». Технології безглютенових харчових продуктів. Асортимент харчових продуктів категорії «free from» для хворих на целиацію (gluten-free foods) - суміші для випікання, печиво, макаронні вироби, хліб, основи для піци, чіпси, цукерки, соуси, напої.

Технологічні аспекти отримання безлактозних і низьколактозних молочних продуктів, рідких і сухих концентратів молочного білку, низьколактозного морозива.

Технології харчових продуктів для контролю ваги. Технологічні аспекти вилучення енергоємної сировини (цукро- та жировмісної) у виробництві харчових продуктів зниженої енергетичної цінності, зі зниженим цукро- та жировмістом, глікемічним індексом. Харчові продукти категорії «sugar-free», «no added sugar», «unsweetened».

Моделювання процесу ферментації у крафтових технологіях. Лактоферментація. Технології кріодисперсного подрібнення: моделювання технології Souscook, технології Cook&Chill, Cook&freez, CapCold. Вакуумні харчові технології: технологія Cookvac, Vacuum&MAP. Низькотемпературні харчові технології. Технології aroma-cuisine (аромадистиляції), визначення ароматичних комбінацій, розрахунок індексу смакових якостей продуктів. Смакова комбінаторика багатокomпонентних харчових систем.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Піддубний В.А., Кравченко М.Ф., Чагайда А.О., Красножон С.В. Інноваційні технології харчових виробництв: навч.пос.[для студ.вищ.навч.закл.] / за ред. Піддубного В.А. К.: Кондор-Видавництво, 2017. – 374 с.
2. Блюменталь Хестен. The Science of Cooking. / Х. Блюменталь, : [текст] Bloomsbury USA: 2017. – 149 с.

3. Blum M. Food Fortification – An Important Tool in Designing Foods for Health. Food Ingredients Europe, 2016. – P. 282.
4. Thomas Keller. Coastal Living Cookbook: The Ultimate Recipe Collection for People Who Love the Coast. / T. Keller – Bloomsbury USA: 2017. – 235 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (оглядові, тематичні, проблемні); лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні лабораторні заняття на базі діючих крафтових виробництв

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.4. Назва. ПРОЄКТУВАННЯ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. II.

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

Результати навчання. Надання майбутнім фахівцям теоретичних знань та практичних навичок щодо основ проектування крафтових виробництв для виконання функцій замовника, виховання у здобувачів вищої освіти вміння сприймати, осмислювати, критично оцінювати та редагувати проектну інформацію.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчові технології», «Технології крафтових виробництв», «Організація ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Системи автоматизованого проектування».

Зміст. Види крафтових виробництв. Основні складові просторового рішення елементів технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції. Просторове суміщення крафтових виробництв з закладами ресторанного господарства.

Проектування крафтових сироварень. Крафтові борошняні виробництва. Проектування відділень замісу тіста, виготовлення виробів, розстоювання та випікання, оформлення та зберігання борошняних виробів. Проектування кондитерських виробництв. Особливості проектування технологічних ліній виробництва борошняних кондитерських виробів. Проектування відділень замісу тіста,

виготовлення виробів, розстоювання та випікання, оформлення та зберігання борошняних кондитерських виробів. Проектування крафтового виробництва цукрових виробів.

Особливості розроблення проєктів крафтових виробництв м'ясо-рибної крафтової продукції: проєктування відділень приймання та зберігання сировини, її первинної та термічної обробки. Проектування відділень зберігання та реалізації м'ясо-рибної продукції.

Проектування бродильних крафтових виробництв: міні-пивоварні, комплексів «мініпивоварня — ресторан» з різною концепцією, особливості проєктування технологічних бродильних та фільтрувальних ліній, встановлення СІР-установок та ємностей для доброжування. Проектування виробництва крафтових алкогольних напоїв. Проектування виробництв овочевої консервованої продукції, соків та джемів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Шаповал С.Л., Плешкань Н.М. Громадське будівництво: Навч. посібник/ за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. Нац. Торг.-екон. Університет, 2013. – 186 с.
2. Каталог обладнання для крафтових пивоварень компанії KasparSchulz. – Режим доступу: <http://www.kaspar-schulz.de/en/products/produkte.html>
3. Офіційний сайт Держгірпромнагляду – нормативні документи щодо організації будівельних робіт. – Режим доступу: <http://www.dozvil.com.ua>.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні заняття, виконання та захист індивідуальних проєктів.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, захист проєкту;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. Назва. НАССР КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. каф. технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словацька Республіка)).

Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню у студентів системи знань щодо безпечності харчової продукції, системи управління

безпечністю крафтової харчової продукції, концепції НАССР; отримання практичного досвіду роботи з основними документами в галузі безпечності харчової продукції; набуття навичок з розроблення планів НАССР, VACCP, TACCP та впровадження системи на крафтових підприємствах.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технології харчових виробництв», «Технології ресторанні продукції», «Гігієна та санітарія».

Зміст. Міжнародне та національне законодавство у сфері безпечності харчової продукції; управління небезпечними чинниками для харчової продукції в системі НАССР; програми-передумови застосування НАССР на крафтових харчових підприємствах; порядок розробки та впровадження системи управління безпечністю харчової продукції згідно принципів НАССР; впровадження НАССР для крафтових підприємств молоко-, м'ясо- та рибопереробної галузей, для крафтових виробництв хлібобулочних, борошняних кондитерських, цукрових і шоколадних виробів, крафтових алкогольних і безалкогольних підприємств; план НАССР, визначення критичних точок контролю (КТК) та їх критичних меж для крафтової харчової продукції; формування документів НАССР; заходи запобігання небезпечним факторам (управління ризиками) на крафтових підприємствах; внутрішній аудит системи управління безпечністю харчової продукції, верифікація та управління документацією системи управління безпечністю харчової продукції на крафтових підприємствах.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 22.07.2014 р., № 1602-VII. Остання редакція від 04.04.2018 р.
2. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT). Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=86029
3. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції: Підручник / О.В. Бочарова. – Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса: Атлант, 2019. – 376 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні заняття (з використанням ситуаційних, аналітичних завдань, моделювання ситуацій), виконання індивідуальних проєктів.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, захист індивідуальних проєктів.
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.6. Назва. УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Салімон О.М., к.е.н, доц. кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок для застосування методів та інструментарію управління проектами для розвитку крафтового виробництва через ініціацію підприємницьких ідей; залучення інвестицій, розроблення нових видів крафтової продукції для задоволення споживчого попиту.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Проектування крафтових виробництв», «Стратегічний маркетинг крафтових виробництв», «Управління бізнес-процесами», «HR-менеджмент».

Зміст. Тренди споживчого ринку, які впливають на формування основних і локальних цілей та завдань розроблення проєктів крафтових виробництв. Успішні бізнес-моделі крафтових виробництв. Концепція проєкту крафтового виробництва ресторану. Детермінанти та напрями розвитку проєктів крафтових виробництв. Учасники (стейкхолдери) проєкту: власники, інвестори, консалтингові компанії, споживачі, виробники, торговельні мережі, фермерські господарства, постачальники ресурсів. Передпроєктне маркетингове дослідження щодо прогнозу обсягів збуту продукції крафтового виробництва на цільовому ринку. Сутність та зміст процесу розроблення виробничого плану проєкту крафтових виробництв. Обґрунтування організаційної форми реалізації проєкту крафтового виробництва. Інформаційне забезпечення розробки фінансового плану проєкту. Процеси і операції інтеграції проєкту. Сутність процесу «управління термінами проєкту», його особливості у ресторанному бізнесі при створенні крафтових виробництв. Сутність процесу «управління вартістю проєкту» крафтових виробництв як процесу контролювання витрат проєкту крафтових виробництв. Сутність та призначення процесу «управління комунікаціями проєкту». Формування команди проєкту. Планування якості проєкту. Види проєктних ризиків у крафтових виробництвах.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. HORECA: навч. посіб.: у 3 т. Т.1. Ресторани/ За ред.. А.А. Мазаракі.– К.:КНТЕУ.–2016 -432 с.
2. HORECA: навч. посіб.: у 3 т. Т.1. Кейтеринг/ За ред.. А.А. Мазаракі.– К.:КНТЕУ.–2017 -378 с.
3. Когон К., Блейкмор С, Вуд Дж. Керування проектами.– К.: Фабула.– 2018.– 240 с.

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

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування; тестування; вирішення практичних завдань, кейсів; вирішення індивідуальних творчих завдань; есе; презентації, модерації.
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська

4.7. Назва. АУДИТ ІНВЕСТИЦІЙНИХ ПРОЄКТІВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022, 2022/2023.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. К.О. Назарова, докт. екон. наук, проф., завідувач кафедри фінансового аналізу та аудиту.

Результати навчання. Формування у студентів системи теоретичних знань і практичних навиків щодо сутності і основ здійснення аудиторської перевірки інвестиційних проєктів та застосування цих знань у майбутній професійній діяльності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічний аналіз», «Бухгалтерський облік».

Зміст. Змістові характеристики аудиту інвестиційних проєктів. Нормативно-правове регулювання аудиту інвестиційних проєктів. Інформаційно-аналітичне забезпечення аудиту інвестиційних проєктів. Організація аудиту інвестиційних проєктів. Оцінка ризиків при аудиті інвестиційних проєктів. Аудит на передінвестиційній стадії реалізації проєкту. Аудит на стадії інвестування та експлуатації проєкта. Аудит ліквідаційної стадії інвестиційного проєкту. Внутрішній аудит інвестиційних проєктів. Податковий аудит інвестиційних проєктів в системі управління суб'єкта господарювання. Узагальнення та реалізація результатів аудиту інвестиційних проєктів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Амеліна О.В. Аудит проектів: навч. посіб. / О.В. Амеліна, О.А. Романенко; за ред. Є.В. Мниха. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун-т, 2010. –348с.
2. Аудит: підручник/ М.О.Никонович, К.О.Редько; за заг. ред. Є.В. Мниха. –К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т: 2015. – 834 с.
3. 3. Плаксієнко В.Я. Облік, оподаткування та аудит : навч. посіб. [для студ. Вищих навч. закл.] / В.Я. Плаксієнко, Ю.А. Верига, В.А. Кулик. Є.А. Карпенко. – Київ : ЦУЛ. 2019. – 509 с.

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- семінарські/практичні заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування; усне та письмове опитування; перевірка ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

Мова навчання та викладання. Українська.

4.9. Назва. БІЗНЕС-ІНЖИНІРИНГ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022, 2022/2023.

Семестр. І-ІІІ.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Трубей О.М., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри економіки та фінансів підприємства

Результати навчання. Формування теоретичних знань та практичних навичок створення нового бізнесу (*startup company*), побудови бізнес-моделі та процесної моделі організації, обґрунтування необхідних передумов ефективного управління бізнесом.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна інформатика», «Економіка підприємства», «Менеджмент», «Стратегічний маркетинг крафтових виробництв», «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства».

Зміст. Сутність, принципи та складові бізнес-інжинірингу. Інформаційні системи та технології в бізнес-інжинірингу. Генерування бізнес-ідеї. Мистецтво презентації бізнес-ідеї. Бізнес-моделі: сутність, стилі та шаблони. Формування (дизайн) бізнес-моделі конкретного бізнесу. Сутність, зміст та концептуальні засади класифікації бізнес-процесів. Створення (дизайн) бізнес-процесів в межах визначеної бізнес-моделі. Управління бізнес-процесами підприємства. Методика оцінювання

ефективності бізнес-процесів. Стратегія та реалізація бізнес проекту. Система збалансованих показників ефективності бізнес-проекту.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/заходи.

1. Ареф'єва О.В. Інжиніринг бізнес-процесів: принципи та технологія. Навч. посібник / О. В. Ареф'єва, І. Є. Мельник. – К. : ГРОТ, 2008. – 253 с.

2. Остервальдер Александер, Піньє Ів. Створюємо бізнес-модель. Новаторські ідеї для всіх і кожного / пер. з англ. Роман Корнута. – К.: Наш формат, 2017. – 288 с.

3. Фролова Л.В, Кравченко Е.С. Формирование бизнес-модели предприятия. Навч. посібник / Л.В Фролова, Е.С. Кравченко. – К: Центр учебной литературы, 2012. – 384 с.

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

- лекції (оглядова / тематична / проблемна / із запланованими помилками);
- семінарські/ практичні/ (тренінг / презентація / дискусія / комунікативний метод / модерація / 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.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.10. Назва. ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022, 2022/2023.

Семестр. I-III.

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

Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетентностей: опанування теоретичних основ організації роботи крафтових виробництв відповідно до вимог державного ветеринарно-санітарного законодавства, формування навичок використання основ санітарного законодавства для раціональної організації

технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруєнь та інфекційних захворювань.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Технології крафтових виробництв», «Харчові технології», «Організація ресторанного господарства».

Зміст. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба), її функції та структура. Розвиток національного законодавства України в світлі положень Кодекс Аліментаріус, основних концептуальних питань НАССР та HARPC, їх ролі у роботі закладів ресторанного господарства, підприємств харчової промисловості. Міжнародна класифікація сторонніх шкідливих чинників у харчових продуктах. Антиаліментарні чинники та шляхи їх усунення. Гігієна харчових добавок, їх функціональні класи, дефініції і технологічні функції. Санітарні вимоги до утримання територій та приміщень закладів ресторанного господарства та підприємств-виробників крафтової харчової продукції. Особиста гігієна персоналу. Гігієнічні вимоги до безпечності та якості продовольчої сировини, крафтової харчової продукції. Гігієнічна оцінка якості крафтової харчової продукції. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.
2. Продукти нанотехнології: цитрати біоелементів (хімічна характеристика, біологічна дія, сфера застосування). Підручник / М.П. Гуліч, Н.Л. Ємченко,, О.О. Харченко та ін.// Під редакцією: докт. мед. наук, проф. М.П.Гуліч. – Київ : МВЦ «Медінформа», 2018. – 202 с.
3. Заверуха Н.М. Гігієна і санітарія: навч. посіб./– К. : Київ.нац.торг.-екон. ун—т, 2015. – 244 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); лабораторні, практичні заняття (презентації, виїзні практичні заняття, 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. ДІЛОВІ ПЕРЕГОВОРИ.

Тип. За вибором

Рік навчання. 2021/2022; 2022/2023.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бучацька І.О., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри журналістики та реклами.

Результати навчання. Формування теоретичних 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.

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

Зміст. 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. Бучацька І.О. Ділові переговори: навч. пос. [для студ. вищих навч. закл.] / І.О. Бучацька, Т.В. Дубовик. –Київ.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. -252 с.
2. Гуменюк Б.І. Сучасна дипломатична служба: навч. посіб. для студ. гуманіт. спец. вищ. навч. закл. / Б.І. Гуменюк, О.В. Щерба. – К.: Либідь, 2016. – 254 с.
3. Моловач В. И. Искусство презентаций и ведения переговоров: учеб.-практ. пособие / В. И. Моловач. – Киев : Центр учебной литературы, 2018. – 245 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова, тематична); семінарські та практичні заняття (презентація, дискусія, методи кейс-стаді, робота в малих групах).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування; письмове та усне опитування; перевірка презентації, індивідуального творчого завдання, ситуаційні завдання;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.11. Назва. ДОГОВІРНЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022; 2022/2023.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Можайкіна О.С., доцент, канд. псих. наук, доцент кафедри міжнародного, цивільного та комерційного права; Софіюк Т.О., к.ю.н., доцент кафедри міжнародного, цивільного та комерційного права.

Результати навчання. Студент повинен знати: основні поняття та категорії договірних відносин; джерела правового регулювання договірних відносин; особливості форми та змісту договорів; порядок укладення, виконання, зміни та припинення договорів; порядок забезпечення виконання договірних зобов'язань; права та обов'язки сторін договорів; порядок досудового врегулювання договірних спорів; порядок притягнення до відповідальності суб'єктів договірних відносин за порушення умов договорів. Студент повинен уміти: самостійно аналізувати нормативно-правові акти, які регулюють договірні відносини; аналізувати зміст договорів, визначати істотні та додаткові умови договорів; вирішувати колізійні питання, які виникають у процесі укладення договорів; складати проекти договорів та інших документів у договірних відносинах.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство».

Зміст. Поняття та загальна характеристика договірних відносин. Поняття та загальна характеристика договору. Порядок укладення, зміни та припинення договору. Правові вимоги до форми та змісту договору. Недійсність договорів. Забезпечення виконання договірних зобов'язань: неустойка, порука, гарантія, притримання, завдаток, застава. Правові наслідки порушення умов договору. Договори про перехід права власності на майно: купівля-продаж, дарування, поставка, контракція сільськогосподарської продукції, міна, рента довічне утримання. Істотні умови та форма договорів про перехід права власності на майно. Договори про передачу майна в користування: оренда (найм), лізинг, позичка. Істотні умови та форма договорів про передачу майна у строкове користування. Характеристика договорів про надання послуг та виконання робіт. Договір підряду та його види. Договір доручення. Договори з надання фінансових послуг. Договір страхування. Поняття та ознаки зовнішньоекономічного договору. Вимоги до форми

зовнішньоекономічного договору. Умови зовнішньоекономічних договорів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Договірне право України. Загальна частина: навч. посіб. / за ред. Т. В. Боднар, О. В. Дзера, Н. С. Кузнєцова [та ін.]. ; за ред. О. В. Дзери. – К. : Юрінком Інтер, 2018. – 896 с.
2. Договірне право України. Особлива частина: навч. посіб. / за ред. Т. В. Боднар, О. В. Дзера, Н. С. Кузнєцова [та ін.]. ; за ред. О. В. Дзери. – К. : Юрінком Інтер, 2018. – 1200 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові); семінарські, практичні заняття (презентація/ дискусія/кейс-метод інше).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.12. Назва. ЕКОНОМІЧНИЙ АНАЛІЗ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022; 2022/2023.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гордополов В.Ю., проф., докт. екон. наук, проф. 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. Міщук Г.Ю. Економічний аналіз: навч. посібник / Г.Ю. Міщук, Т.М. Джигар, О.О. Шишкіна – Рівне : НУВГП, 2017. – 156 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. Мних Є.В. Фінансовий аналіз: [підручник] / Є. В. Мних, Н.С. Барабаш. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. – 536 с.

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);
- підсумковий контроль (екзамен / письмовий).

Мова навчання та викладання. Українська.

4.13. Назва. ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022; 2022/2023.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Белінська С.О., професор, д-р техн. наук., проф. кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю

Результати навчання. Формування знань щодо видів, методів, засобів, критеріїв експертизи товарів; опанування порядку проведення та документального оформлення результатів експертизи кількості та якості харчових продуктів та непродовольчих товарів; вміння застосовувати органолептичні та вимірювальні методи в експертній діяльності, встановлювати відповідність інформації в товаросупровідних документах та результатів експертизи товарів вимогам національних, європейських та міжнародних стандартів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Товарознавство».

Зміст. Місце та роль експертизи товарів в умовах глобалізації торгівлі. Підстави для призначення експертизи. Права та обов'язки експерта. Вимоги до компетентності експерта. Інформаційні засоби експертизи товарів: маркування, документи. Вимоги до їх змісту та оформлення. Підтвердження автентичності документів. Методи експертизи товарів; загальні та специфічні. Види експертизи товарів: кількості, якості, документальна, комплексна, первинна, повторна, контрольна Організація та процедура їх проведення. Особливості проведення первинної, повторної, контрольної, комплексної експертизи товарів. Порядок та процедура проведення експертизи маркування транспортної та споживчої тари. Особливості проведення експертизи кількості харчових продуктів та непродовольчих товарів з урахуванням специфіки їх транспортування та особливостей зберігання. Особливості проведення експертизи якості харчових продуктів та непродовольчих товарів. Особливості проведення санітарно-епідеміологічної, ветеринарно-санітарної, фітосанітарної, екологічної, наукової та науково-технічної експертизи в рамках комплексної експертизи товарів. Судова товарознавча та митна експертиза. Підстави для їх призначення. Документальне оформлення різних видів експертизи. Перспективи розвитку експертної діяльності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Коломієць Т.М. Експертиза товарів. Підручник / Т.М. Коломієць, Н.В. Притульська, О.Л. Романенко. – К.: Київ. нац. торг-екон ун-т. – 2007. – 370 с.
2. Белінська С.О. Експертиза товарів. Харчові продукти: лабораторний практикум / С.О. Белінська – К. : К. : Київ. нац. торг-екон ун-т, 2016. – 64с.

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- лабораторні заняття (лабораторні дослідження, вирішення ситуаційних завдань).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.14. Назва. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022; 2022/2023.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гуржій А.В., доц., канд. юрид. наук, доц. кафедри адміністративного, фінансового та інформаційного права

Результати навчання. Формування системи знань про: поняття інтелектуальної власності; об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності; правову охорону авторського права; правову охорону суміжних прав; правову охорону винаходів, корисних моделей, промислових зразків; правову охорону нетрадиційних результатів інтелектуальної власності; правову охорону засобів індивідуалізації суб'єктів господарського обороту, товарів, робіт і послуг; захист від недобросовісної конкуренції; відповідальність за порушення прав інтелектуальної власності. Формування навичок практичного застосування знань, отриманих під час вивчення дисципліни «Інтелектуальна власність».

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Теорія держави і права», «Цивільне право».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бошицький Ю.Л. Право інтелектуальної власності : навч. посіб. / Ю.Л. Бошицький. – Київ : Логос, 2007. – 416 с.

2. Право інтелектуальної власності : академ. курс : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / за ред. О.П. Орлюк, О.Д. Святоцького. – Київ : Ін Юре, 2007. – 174 с.

3. Бошицький Ю.Л. Правове регулювання службового винахідництва: проблеми теорії та практики / Ю.Л. Бошицький, М.М. Яшарова. – Київ : Вид-во Європ. ун-ту, 2012. – 365 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові / тематичні); семінарські / практичні заняття.

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.15. Назва. ІНТЕРНЕТ-МАРКЕТИНГ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022; 2022/2023.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Янковець Т.М., доц., к.е.н., доцент каф. маркетингу.

Результати навчання. Формування у студентів компетентностей в сфері інтернет-маркетингу щодо використання інтернет-технологій у маркетинговій діяльності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Маркетинг», «Технології цифрового маркетингу», «Маркетингові інформаційні системи».

Зміст. Базові поняття інтернет-маркетингу. Роль сайту в маркетинговій діяльності. Аналіз сайту на відповідність вимогам пошукових систем. Основи e-mail маркетингу. Основні інструменти інтернет-розсилки. Основні інструменти SEO-маркетингу. Маркетинг у соціальних мережах (Social Media Marketing, SMM). Партнерський маркетинг. Influence marketing.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Литовченко І. Л. Інтернет-маркетинг. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 332 с.

2. Литовченко І.Л., Пилипчук В.П. Інтернет & маркетинг: Навч. посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2017. – 184 с.

3. Бойчук І. В., Музика О. М. Інтернет у маркетингу. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2010. — 512с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Використання традиційних та інноваційних методів викладання: лекції (оглядова / тематична, лекція-семінар); практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування; усне опитування; демонстрація підготовлених студентами презентацій тощо);
- підсумковий контроль (екзамен).

Мова навчання та викладання. Українська.

4.16. Назва. КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022; 2022/2023.

Семестр. II, III.

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

Результати навчання. Формування сукупності теоретичних знань щодо розуміння: основних понять та складових системи споживчого права; загального та спеціального законодавства України в сфері захисту прав споживачів; основоположних принципів діяльності державних органів з питань захисту прав споживачів та їх повноваження; прав та обов'язків споживачів; способів їх захисту; особливостей застосування відповідальності за порушення прав споживачів, а також вміння орієнтуватися у чинному споживчому законодавстві, правильно тлумачити чинне законодавство і застосовувати його на практиці.

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

Зміст. Поняття споживчого права як правового інституту. Консюмеризм як всесвітній соціально-політичний рух. Правове значення, мета та завдання Керівних принципів ООН на захист інтересів споживачів. Загальна характеристика законодавства України про захист прав споживачів. Правові основи та характеристика Концепції державної політики у сфері захисту прав споживачів. Державний захист своїх прав та гарантований рівень споживання як основні права споживачів. Загальна характеристика основних прав та обов'язків споживачів. Організаційно-правове регулювання захисту прав споживачів. Система і повноваження органів влади у сфері захисту прав споживачів. Правове регулювання захисту прав споживачів у сфері роздрібної купівлі-продажу. Права споживачів у разі придбання товарів неналежної якості. Порядок пред'явлення вимог споживача щодо якості придбаного товару. Порядок обміну товару неналежної якості. Права споживачів у разі виявлення недоліків чи фальсифікації товару протягом гарантійного або інших строків. Правове регулювання захисту прав споживачів у сфері виконання робіт та надання послуг. Правила торговельного обслуговування населення на ринку споживчих товарів. Відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживачів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Іваненко Л. М. Правове регулювання захисту прав споживачів: навч. посіб. / Л. М. Іваненко. – К. : КНТЕУ, 2008. – 258 с.
2. Іваненко Л. М. Захист прав споживачів : підручник / Л. М. Іваненко, О. М. Язвінська. – К. : Юрінком Інтер, 2014. – 496 с.

3. Курило М. П. Комерційне право: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / М. П. Курило, В. М. Завальний, М. В. Завальний; Сум. нац. аграр. ун-т. - Суми : Університетська книга, 2011. – 238 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції: оглядова, тематична, проблемна, лекція-консультація, лекція-дискусія тощо; семінарські та практичні заняття (тренінг, презентація, дискусія, комунікативний метод, реферативні повідомлення, вирішення ситуаційних завдань, робота в малих групах тощо), самостійна робота, консультації.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування, усне, письмове опитування, перевірка підготовленого есе, дайджесту, огляду, звіту, конспекту, презентації, задач, ситуаційних вправ тощо);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.17. Назва. КОНЦЕПЦІЇ І РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022; 2022/2023.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, проф. каф. технології і організації ресторанного господарства (стажування: Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала, м. Варшава, тема: «Академічна доброчесність: виклики сучасності»); Перепелиця М.П., доц., канд. техн. наук, доц. каф. технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина), «Caramel. The art of the pulled sugar»).

Результати навчання. Формування системи знань про: сучасні концепції закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливості формування їх складових елементів, створення нової або *rebranding* концепції закладу, підходи до формування атмосфери та стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу, інноваційні технології сервісу і ексклюзивні додаткові послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства. Оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції.

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

Зміст. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація, характеристика, формати, складові елементи, сучасні тренди. Створення нової концепції закладу або *rebranding* (основні задачі *rebranding*, посилення або диференціація бренду, правила складання brand-book). Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства, логістика вибору локальної сировини і продуктів, особливості складання концептуального меню, використання страв авторської кухні; технічний аналіз та управління концепцією меню. Формування «атмосфери» закладу ресторанного господарства, елементи «атмосфери» у стимулюванні спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу. Ексклюзивні технології сервісу, професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства. Кулінарна смакова комбінаторика, тезаурус смаків. Квіткова гастрономія. Ф'южн – авторський мікс технологій різних кухонь світу. Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв. Шоколадне мистецтво. Haute cuisine (висока кухня).

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи : навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів : Афіша, 2013. – 560 с.
2. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2013. – 250 с.
3. Le Guide Michelin: hotels and restaurants. – Red ABBYY Press, 2014. – 544 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та інтерактивних методів викладання: лекції-презентації, дискусії, лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій, робота в групах, метод рівного навчання, моделювання ситуацій тощо.

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.18. Назва. ЛОГІСТИЧНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022; 2022/2023.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кочубей Д.В., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри торговельного підприємництва та логістики.

Результати навчання. Використання системного підходу в управлінні підприємством- виробником крафтової продукції; розробка оптимальних організаційних структур служби логістики; організація логістики на різних за видами діяльності підприємствах; використання мотивації логістичного персоналу для зменшення загальних витрат; розробка логістичних стратегій для різних за видами діяльності підприємств; складання планів поточної та оперативної логістичної діяльності підприємства; проведення логістичного аудиту підприємства.

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

Зміст. Концептуальні та методологічні засади логістичного менеджменту. Сутність та задачі логістичного менеджменту. Особливості логістичної діяльності підприємства-виробника крафтової продукції. Поточний процес як об'єкт логістичного управління. Стратегія логістичного менеджменту. Організаційна структура управління логістикою. Оптимізація рівня логістичного обслуговування споживачів крафтової продукції. Значимість запровадження концепції управління ланцюгами постачання у практичній діяльності підприємств крафтового виробництва. Контролінг логістичних бізнес – процесів. Адміністрування логістичної системи. Процес управління дистрибуцією крафтової продукції. Логістичне управління логістичними потоками. Використання інформаційних технологій в процесі доставки крафтової продукції споживачам.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Пономаренко В. С., Таньков К. М., Лепейко Т. І. Логістичний менеджмент : Підручник / За ред. д-ра екон. наук проф. В. С. Пономаренка. – Х. : ВД «ІНЖЕК», 2010. – 482 с.
2. Крикавський Є. В. Логістичний менеджмент. Теоретичні основи: Навчальний посібник / О. Є. Шандрівська, В. В. Кузяк, Н. І. Хтей. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2014. – 196с.
3. Логістичний менеджмент. Теоретичні основи. Навчальний посібник / О. Є. Шандрівська, В. В. Кузяк, Н. І. Хтей. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2014. – 196с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням інформаційних технологій, аналітично – розрахункових, творчих та ситуаційних завдань).

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.19. Назва. МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022, 2022/2023.

Семестр. I – III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Левандовський Л.В., проф., д-р техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства.

Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетентностей: засвоєння основних теоретичних положень курсу, формування вмінь застосовувати закономірності, методи та форми наукового пізнання на практиці під час аналізу явищ і процесів, пов'язаних з дослідницькою діяльністю.

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

Зміст. Історія становлення та розвитку науки. Наука як система знань. Організація науково-дослідної діяльності в Україні. Основи методології науково-дослідної діяльності. Основні методи наукових досліджень та їх характеристика. Вибір, етапи та економічна ефективність наукового дослідження. Методика підготовки та оформлення курсових, дипломних і магістерських робіт. Інформаційне забезпечення наукової роботи. Оформлення наукової роботи і передача інформації. Організація роботи наукового колективу. Науково-метричні міжнародні бази даних. Комерціалізація об'єктів інтелектуальної власності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Методологія та організація наукових досліджень : навч. посіб. / Медвідь В., Данько Ю., Коблянська І. – К.: Університетська книга, 2020. – 219 с.
2. Свідло К.В. Методологія і організація наукових досліджень : навч. посіб. для самост. вивч. дисц. для студ. спец. 8.091711 «Технологія харчування» / К.В. Свідло. – Х. : ХТЕІ, 2009. – 100 с.
3. Крушельницька О.В. Методологія і організація наукових досліджень : навч. посіб. / О.В. Крушельницька. – Київ : Кондор, 2009. – 206 с.

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

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, комп’ютерне тестування, індивідуальні завдання, кейс, підготовка і захист презентацій на задану тему;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.20. Назва. ОРАТОРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.

Тип. За вибором

Рік навчання. 2021/2022; 2022/2023.

Семестр. II, III.

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 ораторського мистецтва як науки, спрямованої на розвиток інтелекту, та культури мовлення майбутнього фахівця.

Обов’язкові попередні навчальні дисципліни. «Історія української культури».

Зміст. Ораторське мистецтво як навчальна дисципліна. Теорія мовлення – методологічна основа ораторського мистецтва. Красномовство. Основи ораторської майстерності. Оратор і аудиторія. Основні правила та вимоги підготовки оратора до публічного виступу. Основи техніки мовлення. Фігури мовлення в ораторському мистецтві.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Коваленко С. М. Сучасна риторика : [навч.-практ. посіб. для учнів, учителів-філологів, студ. філол., пед., юрид. ф-тів вищ. навч. закл.] / С.М. Коваленко. – Тернопіль : Мандрівець, 2007. – 184 с.

2. Навчально-методичний посібник для самостійної роботи та семінарських занять з навчальної дисципліни “Ораторське мистецтво” / М.П. Требін, Г.П.Клімова, Г.Ю.Васильєв та ін. – Х.: Нац. ун-т “Юрид. акад. України ім. Ярослава Мудрого”, 2012. – 42 с.

3. Олійник О. Б. Риторика : навч. посіб. / О. Б. Олійник ; ред.. С. П. Барандич. – К. : Кондр, 2009. – 170 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання.

– поточний контроль - опитування, колоквіуми, тестування, комп'ютерне тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.21. Назва. ОЦІНКА БІЗНЕСУ ТА МАЙНА ПІДПРИЄМСТВА.

Тип: за вибором.

Рік навчання. 2021/2022, 2022/2023.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ганечко І.Г., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри економіки та фінансів підприємства

Результати навчання. *Знання* правової бази експертної оцінки бізнесу та майна підприємства, розуміння сутності та необхідності оцінювання вартості майна та бізнесу (підприємства) та сфери використання експертної оцінки; *уміння* формувати інформаційну базу для проведення оцінки майна підприємства або бізнесу, аналізувати відповідний ринок; *здатність* формулювати цілі оцінки вартості, обґрунтовувати відповідну базу оцінки та принцип найбільш ефективного використання об'єкта оцінки; на практиці використовувати функції грошової одиниці, визначати фізичний, функціональний та зовнішній знос об'єкта оцінки, аналізувати майновий та фінансовий стан підприємства для цілей оцінки, прогнозувати чистий операційний дохід (грошовий потік), який генерує об'єкт оцінки, визначати ставки дисконту та капіталізації, проводити коригування вартості за обраними одиницями порівняння; оформлювати звіт та узгоджувати результати проведеної оцінки.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Статистика», «Економіка підприємства», «Бухгалтерський облік».

Зміст. Організаційно-правові основи оцінки бізнесу та майна підприємства. Сутність, мета та принципи оцінки бізнесу та майна підприємства. Методологічні основи та методичний інструментарій оцінки бізнесу та майна підприємства. Етапи оцінки вартості бізнесу та майна підприємства. Оцінка будівель і споруд. Оцінка землі як особливого активу. Оцінка вартості машин і обладнання. Оцінка вартості нематеріальних активів. Оцінка вартості бізнесу (підприємства).

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Клінеску Т.В. Оцінювання майна: навч. посіб. /Т.В. Клінеску, Ю.А. Романовська, О. Д. Кирилов. – К. : Центр навчальної літератури, 2017. - 312 с.

2. Національний Стандарт № 1 «Загальні засади оцінки майна і майнових прав» від 10.09.2003, №1440.

3. Смирницкий Г.Б. Оценка бизнеса: основы, инструментарий, практика: навч. посібник / Г.Б. Смирницкий, А.Н. Чиркин .- К. : Арт Економи, 2013. – 312 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів навчання:

- лекції (оглядова / тематична / проблемна /;
- семінарські / практичні / дискусія / модерація / метод кейс-стаді / робота в малих групах / інше).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування; контрольні роботи; усне / письмове опитування; перевірка індивідуальних завдань, винесених на самостійне опрацювання / задач / есе тощо;
- підсумковий контроль (екзамен).

Мова навчання та викладання. Українська.

4.22. Назва. ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022, 2022/2023.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Крегул Ю.І., проф., канд. юрид. наук., проф. кафедри правового забезпечення безпеки бізнесу.

Результати навчання. Здобуття професійних знань з правових основ забезпечення безпеки підприємницької діяльності.

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

Зміст. Основи правового захисту підприємницької діяльності в Україні. Правове регулювання охоронної діяльності. Правове регулювання захисту інформації та інформаційних відносин у діяльності комерційних підприємств. Правове регулювання інформаційно-аналітичної роботи комерційних підприємств. Нормативна база підприємств з питань безпеки їх діяльності. Правовий статус працівника приватних правоохоронних організацій. Міжнародні норми права щодо забезпечення безпеки підприємницької діяльності на зовнішньоекономічному ринку.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Крегул Ю.І. Організаційно-правові засади безпеки підприємницької діяльності (в таблицях і схемах) : навч. посіб. / Ю.І. Крегул, Р.О. Банк. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015.

2. Крегул Ю.І. Комерційна розвідка та внутрішня безпека на підприємстві : навч. посіб. / Ю.І. Крегул, М.І. Зубок, Р.О. Банк ; за ред. Ю.І. Крегула. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016.
3. Іванюта Т.М., Заїчковський А.О. Економічна безпека підприємства: навч.посіб./Т.М.Іванюта, А.О. Заїчковський – К.: Центр учбової літератури, 2017.- 256с.

5. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні), семінарські/практичні заняття (презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ робота в малих групах/ інше).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.23. Назва. ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ.

Тип. За вибором

Рік навчання. 2021/2022; 2022/2023.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Полунін О.В., с.н.с., д-р психол. наук, проф. кафедри психології.

Результати навчання. Знати основні напрями досліджень та завдання психології бізнесу, розуміти її міждисциплінарний характер, її структуру та зв'язок з іншими науками; володіти основні поняттями психології бізнесу, методами та підходами до проведення соціально-психологічних досліджень в сфері бізнесу.

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

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

ділового спілкування в досягненні успіху, психологія прийняття рішення в складній ситуації.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Kirchler, E., Hoelzl E. Economic Psychology. An introduction. Cambridge University Press, 2018.
2. Карамушка Л.М. Технології роботи організаційних психологів: Навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. та слухачів ін-тів післядиплом. освіти / За наук. ред. Л.М. Карамушки. – К.: Фірма «ІНКОС», 2005. – 366 с.
3. Корольчук М. С. Теорія і практика професійного психологічного відбору: Навчальний посібник для слухачів та студентів вищ. навч. закладів. / М. С. Корольчук, В. М. Крайнюк. – К.: Ніка-Центр, 2012. – 536 с.

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

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.24. Назва. СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022; 2022/2023.

Семестр. I-III.

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

Результати навчання. Засвоєння студентами знань щодо теоретичних основ стратегічного маркетингу крафтових виробництв; основних концепцій маркетингового стратегічного аналізу крафтових виробництв; складових маркетингового середовища підприємств в ієрархічній площині; основних

методів проведення маркетингових досліджень обґрунтування стратегічних рішень; теоретичних та прикладних основ розроблення маркетингової стратегії крафтових виробництв; основних ознак сегментації ринку і стратегій цільових сегментів ринку крафтових виробництв; організації маркетингового стратегічного планування; взаємозв'язку корпоративних та маркетингових стратегій, видів маркетингових конкурентних стратегій.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Ресторанна справа», «Менеджмент», «Економіка ресторанів», «Маркетинг».

Зміст. Сутність, цілі та завдання стратегічного маркетингу крафтових виробництв. Маркетинговий стратегічний аналіз підприємницького середовища крафтових виробництв. Маркетингові стратегії крафтових виробництв. Маркетингові стратегії сегментації ринку, вибору цільового ринку, позиціонування крафтових виробництв. Контролінг маркетингових стратегій суб'єктів крафтових виробництв.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Крикавський Є.В. Стратегічний маркетинг : навч. посіб. / Є.В. Крикавський, Л.І. Третьякова, Н.С. Косар. – Львів : Львів. політехніка, 2012. – 256 с.
2. Голідей Р. Маркетинг майбутнього : навч. посіб. / Р. Голідей. – Київ : Наш Формат. – 2018. – 104 с.
3. Whalley A. Strategic Marketing / A. Whalley. – Ventus Publishing ApS, 2017. – 140 p.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.25. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022; 2022/2023.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Левандовський Л.В., проф., докт. техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства; Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський

університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словацька Республіка)).

Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню необхідного рівня знань, набуття та розвитку компетентностей: з теоретичних основ технологічних процесів виробництва харчових продуктів; з сучасних технологій харчових продуктів агропромислового комплексу; з опанування аналізу харчових технологій як цілісних систем, спрямованих на виробництво конкурентоспроможних харчових продуктів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Товарознавство».

Зміст. Теоретичні основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів. Особливості технології виробництва: цукру-піску та цукру-рафінаду; крохмалю та крохмалепродуктів; борошна й крупів, хліба, хлібобулочних, кондитерських і макаронних виробів; молока, молочних та кисломолочних продуктів; харчових жирів та олій; м'яса, м'ясопродуктів, ковбасних виробів; плодоовочевих консервів, продуктів бродіння, алкогольних та безалкогольних напоїв. Технологічні стадії, параметри технологічних режимів та апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. Теоретичне обґрунтування шляхів оптимізації технологічних процесів виробництва харчових продуктів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Загальна технологія харчових виробництв [Електронний ресурс] : навч. посібник / А.А. Дубініна, Ю.М. Хацкевич, Т.М. Попова, С.О. Ленерт. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2016.
2. Загальні технології харчових виробництв: підруч. за науковою редакцією проф. М. М. Калакури та проф. Л. Ф. Романенко / В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М. Калакура, Л.Ф. Романенко та ін. – К. : Університет «Україна», 2012. – 814 с.
3. Кравченко М.Ф. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 516 с.

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська

4.26. Назва. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022; 2022/2023.

Семестр. I-III.

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

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

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

Зміст. Загальна характеристика основних понять управління бізнес-процесами. Характеристика основних та допоміжних бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Структура бізнес-процесів готелю та ресторану. Етапи управління бізнес-процесами суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Роль інформаційних технологій в управлінні бізнес-процесами. Методи реінжинірингу бізнес-процесів із застосуванням інформаційних технологій. Види змін бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, які забезпечують використання інформаційних технологій. Моделювання бізнес-процесів та постійне їх покращення.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Ротер М., Шук Дж. Вміння бачити бізнес-процеси. Перекл. з англ.: Київ: Fabulum. 2017, 132 с.
2. Бізнес-планування : навч. посіб. / Т.Г. Васильців, Я.Д. Качмарик, В.І. Блонська, Р.Л. Лупак. – К. : Знання, 2013. – 173 с.
3. John Jeston Business Process Management, 3rd Edition, 688 p. Routledge (December 13, 2013).

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.27. Назва. ХАРЧОВА МІКРОБІОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022; 2022/2023.

Семестр. I-III.

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

Результати навчання. Формування системного підходу до пізнання впливу мікробіологічних процесів на формування та зберігання споживних властивостей товарів.

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

Зміст. Термінологія та сутність мікробіології, значення її вивчення для забезпечення безпечності та якості при виробництві, товаропросуванні та реалізації товарів.

Види мікроорганізмів, їх класифікація. Патогенні, умовно патогенні мікроорганізми. Плісеневі гриби. Морфологія та фізіологія мікроорганізмів; екологія мікроорганізмів; мікробіологічні процеси у технології виробництва та при зберіганні споживних товарів; мікробіологічна безпечність, харчові інфекції та отруєння; умови запобігання виникненню дефектів або небезпек мікробіологічного походження у споживних товарах. Умови, що сприяють та пригнічують життєдіяльність мікроорганізмів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Рудавська Г.Б. Мікробіологія : підручник / Г.Б. Рудавська, Л.І. Демкевич. – 3-ге вид., перероб. та допов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 406 с.
2. Codex Alimentarius Commision. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/
3. Сергійчук М.Г. Мікробіологія : підручник. / М.Г. Сергійчук [та ін.] ; Київський національний ун-т ім. Тараса Шевченка. - К. : ВПЦ "Київський ун-т", 2014. – 375 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні /семінарські заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне та письмове опитування, тестування, перевірка виконання завдань, виступи з дайджестами та науковими повідомленнями);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.28. Назва. ХІМІЯ СМАКУ, ЗАПАХУ, КОЛЬОРУ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022, 2022/2023.

Семестр. I – III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гончарова І. В., доцент, канд. хім. наук, доц. кафедри товарознавства, управління безпекою та якістю.

Результати навчання. Формування теоретичних знань та набуття практичних навичок з аналізу хімічних процесів утворення сполук, які обумовлюють смак, колір, аромат при виробництві та збереженні продуктів харчування і впливають на органолептичні та фізико-хімічні показники якості готової продукції; засвоєння сучасних методів аналізу смакових, запашних і барвних речовин.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Хімія», «Фізика», «Математика» повної загальної середньої освіти.

Зміст. Смак, запах і колір крафтової харчової продукції як складові поняття харчової цінності продуктів харчування. Неорганічні та органічні речовини. Спирти та феноли. Оксосополики (альдегіди та кетони). Карбонові кислоти. Харчові вуглеводи. Амінокислоти, білки, пептиди. Хімія смакових сполук. Солодкі речовини. Речовини солоного, кислого, гіркого, уамі смаку. Хімія сполук запаху. Хімія неорганічних барвних сполук. Хімія органічних барвних сполук. Зміна смаку, запаху і кольору харчових продуктів на різних етапах технологічного процесу (маринування, соління, бродіння, визрівання, копчення) та при зберіганні.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Скоробогатий Я.П., Гузій А.В., Заверуха О.М. Харчова хімія: Навчальний посібник . – Львів: Новий світ-2000, 2012. – 516 с.
2. Геваза Ю.І., Гетьманчук Ю.П. Основи органічної хімії: Навчальний посібник – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 356 с.
3. Дубініна А.А. Щербакова Т. В., Черевична Н. І., Шмиголь О. В. Сенсорний аналіз [Електронний ресурс]: навч. посібник у структурно-логічних схемах. – Х.: Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі, 2017. – 110 с.

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- лабораторні заняття (виконання індивідуальних лабораторних досліджень).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування, усне опитування, перевірка виконаних ситуаційних вправ);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

ЗМІСТ

ВСТУП	2
1. Загальна інформація	3
1.1. Назва та адреса	3
1.2. Опис закладу	3
1.3. Академічні органи	7
1.4. Академічний календар	8
1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.	8
1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації.	12
1.7. Механізми для визнання кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального).	13
1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка)	13
1.9. Механізми академічного управління	13
2. Ресурси та послуги	14
2.1. Відділ обліку студентів	14
2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання.	14
2.3. Харчування	15
2.4. Вартість проживання.	15
2.5. Фінансова підтримка для студентів	16
2.5.1. Стипендіальне забезпечення студентів	16
2.5.2. Пільгова оплата за проживання у гуртожитках	16
2.5.3. Фінансове забезпечення студентів з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування	17
2.6. Медичні послуги.	17
2.7. Страхування.	18
2.8. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами	18
2.9. Навчальне обладнання	19
2.10. Організація мобільності за освітніми програмами	22
2.11. Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності»	26
2.12. Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього)	26
2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі	26
2.14. Мовні курси	27
2.15. Можливості для проходження практики	27
2.16. Навчання на робочому місці	29
2.17. Умови для занять спортом і відпочинку	30

2.18. Студентські організації.....	31
3. Освітня програма	32
4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).....	42