

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

**ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ**

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

<b>ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ</b>	<b>07 УПРАВЛІННЯ ТА АДМІНІСТРУВАННЯ</b>
<b>СПЕЦІАЛЬНІСТЬ</b>	<b>073 МЕНЕДЖМЕНТ</b>
<b>СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ</b>	<b>«ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ МЕНЕДЖМЕНТ»</b>
<b>ОСВІТНЯ ПРОГРАМА</b>	<b>«ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ МЕНЕДЖМЕНТ»</b>
<b>ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ</b>	<b>МАГІСТР</b>

**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](mailto: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 програми 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 уКНТЕУ 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 «KNUTEHUB», 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 сільського господарства 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**

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

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

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

**Вовк Галина Миколаївна** 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 галузізнав	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
<b>01 Освіта</b>		017 Фізична культура і спорт	Спортивний менеджмент		
<b>02 Культура і мистецтво</b>		022 Дизайн	Дизайн		
<b>03 Гуманітарні науки</b>		035 Філологія	Германські мови та літератури (переклад включно), перша – англійська		
<b>05 Соціальні та поведінкові науки</b>	051 Економіка	051 Економіка	Цифрова економіка (Digitaleconomics)	051 Економіка	Цифрова економіка (Digitaleconomics)
			Міжнародна економіка		Міжнародна економіка
			Internationaleconomics – англійська		Internationaleconomics – англійська
			Економіка бізнесу		Економіка та безпека бізнесу
			Економіка торгівлі		Фінансовий менеджмент
			Економіка галузевих ринків		Financialmanagement – англійська
			Агробізнес		Агробізнес



Шифр та найменування галузізнав	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень		
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація	
		052 Політологія	Політологія міжнародних відносин			
	053 Психологія	053 Психологія	Практична психологія	053 Психологія	Психологія	
	054 Соціологія	054 Соціологія	Соціологія економічної діяльності	—	—	
<b>06 Журналістика</b>	061 Журналістика	061 Журналістика	Реклама і зв'язки з громадськістю	061 Журналістика	Реклама	
<b>07 Управління та адміністрування</b>	071 Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування в міжнародному бізнесі	
			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	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
				Страхувальний бізнес		Financialintermediation – англломовна
				Корпоративні фінанси		Страхувальний менеджмент
Міжнародні фінанси	Корпоративні фінанси					
073 Менеджмент	073 Менеджмент	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності	
			Managementofforeigneconomicactivity – англломовна		Managementofforeigneconomicactivity – англломовна	

Шифр та найменування галузізнав	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
			Міжнародний менеджмент		Міжнародний менеджмент
			Управління бізнесом		Управління бізнесом
			Торговельний менеджмент(Trade management)		Торговельний менеджмент Trademanagement – англломовна
			Менеджмент персоналу (HRmanagement)		Менеджмент персоналу (HRmanagement)
			Промисловий менеджмент (Industrialmanagement)		Готельний і ресторанний менеджмент
			Готельний і ресторанний менеджмент		HotelandRestaurantmanagement – англломовна
			Туристичний менеджмент		Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент
					Touristandresort-rekreationalmanagement – англломовна
					Лакшері менеджмент (LuxuryManagement)
					Міжнародний спортивний менеджмент та рекреація
			Менеджмент антимонопольної діяльності		Менеджмент антимонопольної діяльності
	075 Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг менеджмент (Marketingmanagement)
			Рекламнийбізнес		Рекламний бізнес
					Бренд-менеджмент
					Цифровиймаркетинг (Digitalmarketing)

Шифр та найменування галузізнавч	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	Оптова і роздрібно-торгівля	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	Організація оптової та роздрібно-торгівлі
			Товарознавство і комерційна логістика		Товарознавство і комерційна логістика
			Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі		Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі
			Митна справа		Митна справа
					Customs – англійська
			Логістична діяльність		Логістика та управління ланцюгом постачання
			Категорійний менеджмент у ритейлі (CatManagement)		Категорійний менеджмент у ритейлі (CatManagement)
<b>08 Право</b>	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
<b>12 Інформаційні технології</b>	121 Інженерія програмного забезпечення	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering)	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering)
	122 Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки
	124 Системний аналіз	124 Системний аналіз	Інформаційні технології та бізнес-аналітика (Data Science)	–	–
	125 Кібербезпека	125 Кібербезпека	Безпека інформаційних і комунікаційних систем в економіці	–	–
		126 Інформаційні системи та технології	Інформаційні системи та технології		

Шифр та найменування галузізнав	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
<b>18 Виробництво та технології</b>	181 Харчові технології	181 Харчові технології	Технологія та організація ресторанного бізнесу	181 Харчові технології	Крафтові технології
			Ресторанні технології та фуд дизайн		
<b>23 Соціальна робота</b>		232 Соціальне забезпечення	Соціальне забезпечення		
<b>24 Сфера обслуговування</b>	241 Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельний р естораннийде веломент
					Ресторанні технології та бізнес
					Міжнародний готельний бізнес
					Internationalh otelbusiness – англомовна
242 Туризм	242 Туризм	Міжнародний туризм	Internationaltouris m – англомовна	242 Туризм	Міжнародний туристичний бізнес
					Економіка і організація туризму
					Internationalt ouristbusiness – англомовна
					Міжна-роднийівент-менеджмент в туризмі
<b>28 Публічнеуправління та адміністрування</b>	281 Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування	281 Публічнеуправління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування
<b>29 Міжнародні відносини</b>	292 Міжнародні економічнівідноси ни	292 Міжнародні економічнівідн осини	Міжнародний бізнес	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес
			Міжнародна торгівля		Світова торгівля
		293 Міжнародне право	Міжнародне право	293 Міжнародне право	Міжнародне право

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

Інформація щодо умов прийому на навчання за 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 випускну 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:*

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

### **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.

### **2.5.1. Пільгова оплата за проживання у гуртожитках**

Студенти пільгових категорій, визначених законами України та постановами Кабінету Міністрів України (студенти з числа дітей-



сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, учасники бойових дій та їх діти, внутрішньо переміщені особи, студенти з інвалідністю тощо) мають право на першочергове поселення 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).

### **2.5.2. 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 HTC Vive, окуляри VROculus Go – 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 Oculus Go. 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 Oculus Go, 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 інформаційних потреб користувачів. Зал оснащено сучасними меблями (столи та стільці), лазерним проєктором з великим екраном, плазмовими

панелями для демонстрації відео, бездротовим мікрофоном, веб-камерою 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.
- Science Direct – політематична база даних повних текстів статей видавництва Elsevir.
- 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 OnlineService) – 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 компетенцій 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](http://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 індикації 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
<b>Університет Клермон-Овернь</b> <i>(Université Clermont-Auvergne)</i> Школа менеджменту Клермон-Ферран, Франція	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент</li> </ul>	1 рік	Очна	Французька	– Знання французької мови, – рівень B2, – щонайменше 2–3 роки навчання уКНТЕУ
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стратегічний менеджмент</li> </ul>	2 роки			– Знання французької мови, – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
<b>Вища паризька школа комерції</b> <i>(ESCP Europe)</i> Париж, Франція	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент</li> </ul>	2 роки	Очна	Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови, – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
<b>Університет Парі Ест Кретей</b> <i>(Université Paris-Est Creteil)</i> Інститут адміністрування підприємств Густава Ейфеля Париж, Франція	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управління та економіка</li> </ul>	1 рік	Очна	Французька	– Знання французької мови, – рівень B2, – щонайменше 3 роки навчання уКНТЕУ
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент</li> <li>• Маркетинг</li> <li>• Фінанси</li> </ul>	1–2 роки		Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови, – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
<b>Бізнес-школа «Audencia»</b> Нант, Франція	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент</li> </ul>	1,5 року	Очна	Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови, – рівень B2, – диплом бакалавра
	Літня та зимова спеціалізовані школи з економіки та менеджменту		Тематичні тижні на вибір	Очна	Англійська	– Знання англійської мови, – рівень B2, – щонайменше 2 роки навчання уКНТЕУ

Закінчення таблиці

ЗВО-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
<b>Університет Гренобль Альпи</b> ( <i>Université Grenoble Alpes</i> ) Економічний факультет Гренобль, Франція	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Економіка і управління</li> </ul>	1 рік	Дистанційна, очна	Французька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>Знання французької/англійської мови,</li> <li>рівень B1/B2,</li> <li>щонайменше 3 роки навчання уКНТЕУ</li> </ul>
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Управління організаціями в рамках міжнародної співпраці</li> <li>Управління людськими ресурсами</li> </ul>	2 роки	Дистанційна	Французька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>Знання французької /англійської мови,</li> <li>рівень B2/C1,</li> <li>диплом бакалавра</li> </ul>
<b>Університет Центрального Ланкаширу</b> ( <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"> <li>Знання англійської мови,</li> <li>мінімальний рівень B1,</li> <li>щонайменше 2 роки навчання уКНТЕУ</li> </ul>
	Bachelor (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Міжнародні бізнес-комунікації</li> </ul>	1 рік			<ul style="list-style-type: none"> <li>Знання англійської мови,</li> <li>рівень B2/C1,</li> <li>диплом бакалавра</li> </ul>
<b>Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт</b> ( <i>University of Applied Sciences Würzburg-Schweinfurt</i> ) Вюрцбург, Німеччина	Bachelor (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Міжнародний менеджмент</li> </ul>	1 семестр	Очна	Німецька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>Знання німецької /англійської мови,</li> <li>рівень B2,</li> <li>диплом бакалавра</li> </ul>
<b>Бамберзький університет імені Отто Фрідріха</b> ( <i>Otto-Friedrich-University Bamberg</i> ) Бамберг, Німеччина	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Менеджмент міжнародних інформаційних систем</li> <li>Європейська економіка</li> </ul>	1 семестр	Очна	Німецька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>Знання німецької /англійської мови,</li> <li>рівень B2,</li> <li>диплом бакалавра</li> </ul>



### **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 (за семестрової мобільності) або навчального року при річній або кількарічній (магістеріум) мобільності. Вибіркові ВМ мають місце при транскордонному (дистанційному) навчанні, коли періоди такого навчання визначаються закордонним партнером залежно від різних факторів.

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

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 Кретей
	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 Кретеї
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, «EPAM Systems Україна», групою компаній «BGS Solutions», ТОВ «БЕЙКЕРТІЛЛІ Україна», ТОВ «Ернст енд Янг», ТОВ «Консалтингова компанія «Голден Траст», ТОВ «Грант Торнтон Легіс», ТОВ «Крестон Джі Сі Джі Аудит», ТОВ «ТВІГА ГРУПА Україна», ТОВ «АС Нільсен Юкрейн», ТОВ «ХЕДХАНТЕР», ТОВ «Прем'єр Інтернешнл», ВАТ «Готель «Прем'єр Палац», «Президент-готель», ТОВ «ІНТЕР-ГОТЕЛЬ», ТОВ «11 МІРРОРСОТЕЛЬ», заміським клубом «Трипільське сонце», ТОВ «Інтерн»(готель «Опера»), ТОВ «ЮКА» (готель «Хрещатик»), ТОВ «ДБІ Хотелз енд резортс (готель «Romada Encore Kiev»), ПрАТ «Нові Інжинірингові Технології» (готель «Хаятт Рідженсі Київ»), ТОВ «Гранд менеджмент» (готель «Фермонт»), ТОВ «ХОТЕЛ ПРОПЕРТІ» (готель «Либідь»), ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент», ТОВ «Тревел профешнл групп», ТОВ «Музенідіс Тревел Україна», ТОВ «Корал тревел», ТОВ «Джоін Ап», «TUI», 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 «Креді Агріколь 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 Віталії, шеф-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 стейкхолдерами відпрацювали інноваційну технологію Thermomix. Під час майстер-класу студенти-магістри мали змогу самостійно моделювати, проєктувати нові рецептури страв оздоровчого, дієтичного, дитячого харчування відповідно до принципів технологічного інжинірингу харчових технологій, відпрацювали 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&SE Services», «Program Club», «ТРОС», «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/](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) –  
**Мельниченко С.В.**, д-р. екон. наук, професор, проректор з наукової роботи КНТЕУ

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

<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами. Щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій 12 Керівники підприємств, установ та організацій 13 Керівники малих підприємств без апарату управління 14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів 1455 Менеджери (управителі) в готелях та та інших місцях розміщення 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 2320 Викладачі середніх навчальних закладів 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів 2351.1 Наукові співробітники (методи навчання) 2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання 2359.2 Інші фахівці в галузі навчання 2412.1 Наукові співробітники (праця, зайнятість) 2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва) 2441.2 Економісти Бренд-менеджер територій SMM менеджер <i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики</i>
<b>Подальше навчання</b>	Магістр може продовжувати навчання на освітньому та освітньо-науковому рівні, підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через виробничу практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка випускної кваліфікаційної роботи
<b>Оцінювання</b>	Письмові екзамени, практика; есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, захист випускної кваліфікаційної роботи тощо. Згідно Положення про



	організацію освітнього процесу студентів. Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері менеджменту або у процесі навчання, що передбачають проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначеності умов і вимог, зокрема у сфері готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів управління
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК 1.</b> Здатність проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p><b>ЗК 2.</b> Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності)</p> <p><b>ЗК 3.</b> Навички використовувати інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети</p> <p><b>ЗК 5.</b> Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p><b>ЗК 6.</b> Здатність генерувати нові ідеї (креативність)</p> <p><b>ЗК 7.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b>	<p><b>СК 1.</b> Здатність обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту, у тому числі у відповідності до визначених цілей та міжнародних стандартів</p> <p><b>СК 2.</b> Здатність встановлювати цінності, бачення, місію, цілі та критерії, за якими організація визначає подальші напрями розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани, зокрема у сфері готельного та ресторанного бізнесу</p> <p><b>СК 3.</b> Здатність до саморозвитку, навчання впродовж життя та ефективного самоменеджменту</p> <p><b>СК 4.</b> Здатність до ефективного використання та розвитку людських ресурсів в організації</p> <p><b>СК 5.</b> Вміння створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність формувати лідерські якості та демонструвати їх в процесі управління людьми</p> <p><b>СК 7.</b> Здатність розробляти проекти, управляти ними, виявляти ініціативу та підприємливість</p> <p><b>СК 8.</b> Здатність використовувати психологічні технології роботи з персоналом.</p> <p><b>СК 9.</b> Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, приймати ефективні управлінські рішення та забезпечувати їх реалізацію</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність до управління організацією та її розвитком, зокрема відповідно до трендів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність формулювати задачі моделювання, створювати і досліджувати математичні та комп'ютерні моделі, застосовувати статистичні методи і моделі для аналізу об'єктів і процесів у сфері менеджменту</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<b>1.</b> Критично осмислювати, вибирати та використовувати необхідний науковий, методичний і аналітичний

	<p>інструментарій для управління в непередбачуваних умовах</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Ідентифікувати проблеми в організації та обґрунтовувати методи їх вирішення;</li> <li>3. Проектувати ефективні системи управління організаціями;</li> <li>4. Обґрунтовувати та управляти проектами, генерувати підприємницькі ідеї;</li> <li>5. Планувати діяльність організації в стратегічному та тактичному розрізах;</li> <li>6. Мати навички прийняття, обґрунтування та забезпечення реалізації управлінських рішень в непередбачуваних умовах, враховуючи вимоги чинного законодавства, етичні міркування та соціальну відповідальність;</li> <li>7. Організовувати та здійснювати ефективні комунікації всередині колективу, з представниками різних професійних груп та в міжнародному контексті;</li> <li>8. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення та інформаційні системи для вирішення задач управління організацією;</li> <li>9. Вміти спілкуватись в професійних і наукових колах державною та іноземною мовами;</li> <li>10. Демонструвати лідерські навички та вміння працювати у команді, взаємодіяти з людьми, впливати на їх поведінку для вирішення професійних задач</li> <li>11. Забезпечувати особистий професійний розвиток та планування власного часу.</li> <li>12. Вміти делегувати повноваження та керівництво організацією (підрозділом)</li> <li>13. Вміти планувати і здійснювати інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення організації (підрозділу)</li> <li>14. <i>Здатність управляти інноваційною, комерційною, маркетинговою діяльністю та розробляти антикризові програми</i></li> <li>15. <i>Здатність впливати на споживчу поведінку та формувати сегменти лояльних споживачів.</i></li> </ol>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	95% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуються закордонні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Комп'ютерний клас з готельної справи  Комп'ютерний клас з організації туризму  Комп'ютерний клас проектування  Лабораторія з технології харчових продуктів  Лабораторія з організації обслуговування у закладах  Лабораторія барної справи та енології  Лабораторія систем автоматизованого проектування  Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами  Лабораторія теплового та холодильного устаткування  VR-бібліотека</p>
<b>Інформаційне та</b>	Використання віртуального навчального середовища КНТЕУ,

<b>навчально-методичне забезпечення</b>	програмне забезпечення: інноваційна система управління готелем Fidelio V8; програмний комплекс «Парус-Готель» програмний комплекс "Парус-Ресторан"; система Ііко для автоматизації роботи ресторанів або мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus. Авторські розробки професорсько-викладацького складу.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе навчання іноземних громадян

## 2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

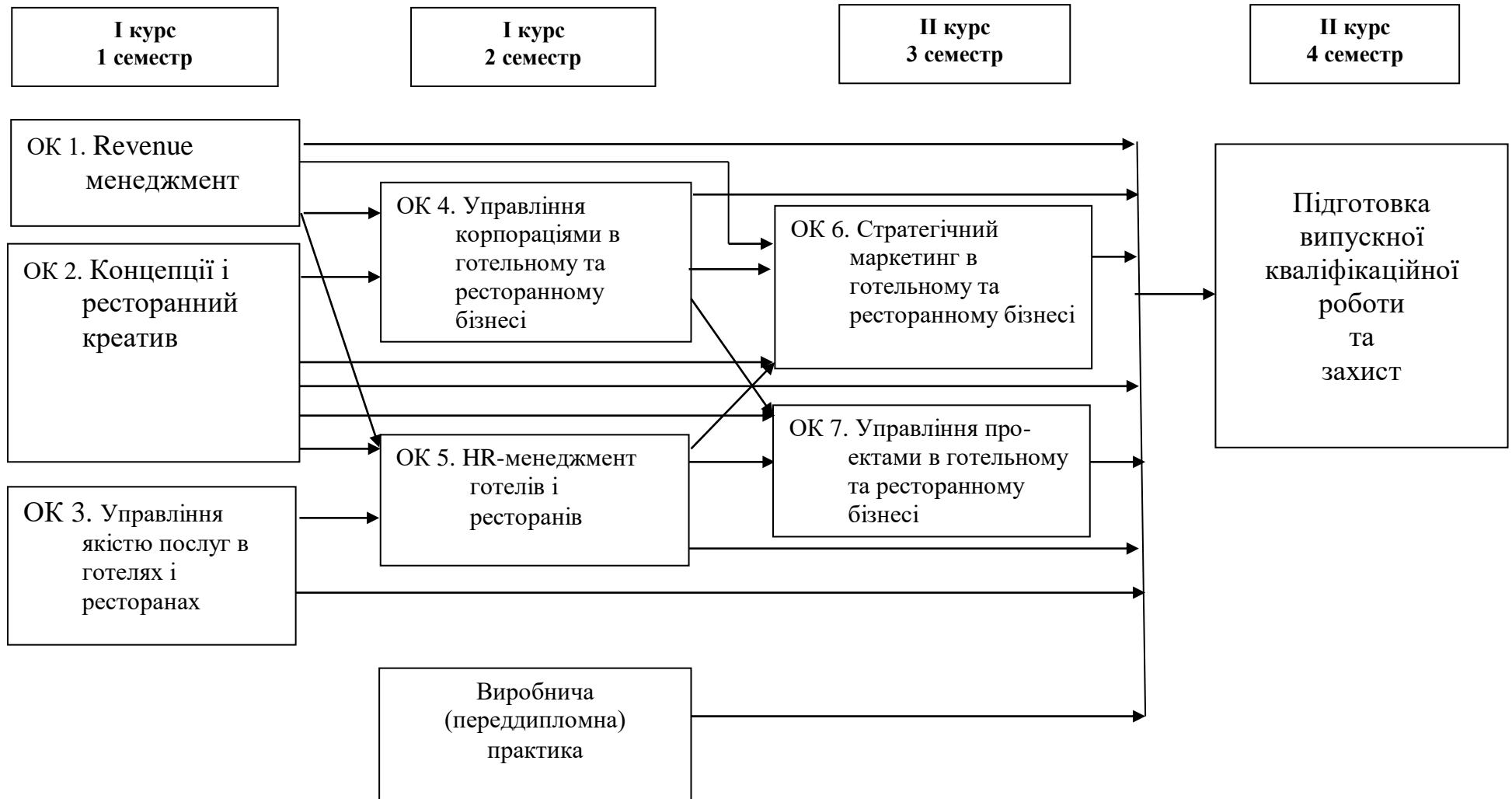
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ОК 1.	Revenue менеджмент	6
ОК 2.	Концепції та ресторанний креатив	6
ОК 3.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6
ОК 4.	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	7,5
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	7,5
ОК 6.	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 7.	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	6
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>45</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
ВК 1.	Антикризова психологія	6
ВК 2.	Бренд-менеджмент	6
ВК 3.	Готельна справа	6
ВК 4.	Діловий протокол та етикет	6
ВК 5.	Договірне право	6
ВК 6.	Інноваційні ресторанні технології	6
ВК 7.	Інтелектуальна власність	6
ВК 8.	Консьюмерське право	6
ВК 9.	Корпоративне право	6

*Закінчення таблиці*

1	2	3
ВК 10.	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК 11.	Оздоровче харчування	6
ВК 12.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6
ВК 13.	Психологія бізнесу	6
ВК 14.	Психологія іміджу	6
ВК 15.	Психологія самовизначення особистості	6
ВК 16.	Ресторанна справа	6
ВК 17.	Технології цифрового маркетингу	6
ВК 18.	Управління бізнес-процесами	6
ВК 19.	Управління лакшері сервісом	6
ВК 20.	Фінансовий менеджмент	6
ВК 21.	Фінансові технології	6
ВК 22.	Ціннісно орієнтоване управління	6
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента:</b>		<b>24</b>
<b>Практична підготовка</b>		
	Виробнича (переддипломна) практика	9
<b>Атестація</b>		
	Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист	12
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту випускної кваліфікаційної роботи.

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

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

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

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

Компоненти Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7
<b>ЗК 1</b>	+	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 2</b>					+		
<b>ЗК 3</b>	+		+		+	+	
<b>ЗК 4</b>					+		
<b>ЗК 5</b>			+		+	+	+
<b>ЗК 6</b>		+	+		+	+	+
<b>ЗК 7</b>	+	+	+	+		+	+
<b>СК 1</b>	+	+	+	+	+	+	+
<b>СК 2</b>			+		+		
<b>СК 3</b>	+	+	+	+	+	+	+
<b>СК 4</b>					+		
<b>СК 5</b>			+		+		+
<b>СК 6</b>			+	+	+		
<b>СК 7</b>				+			+
<b>СК 8</b>					+		
<b>СК 9</b>	+		+	+	+	+	+
<b>СК 10</b>	+	+	+	+	+	+	+
<b>СК 11</b>			+	+	+		

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

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

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

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

## 5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибілковими 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.
	1										*							*	*			*
2		*	*									*				*						*
3																		*			*	*
4		*				*												*				*
5		*																			*	*
6	*				*		*	*	*				*	*	*							
7				*															*			
8																	*			*		
9		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*				*			*			*
10	*			*									*	*	*							
11	*												*	*	*							
12																		*			*	*
13			*													*	*	*	*		*	*
14	*	*															*					
15												*					*		*			

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

#### 4.1. Назва. REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. I.

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

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



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

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

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

1. Stanislav Ivanov (2014). Hotel Revenue Management: From Theory to Practice. Varna: Zangador [https://www.researchgate.net/262918029\\_Hotel\\_Revenue\\_Management\\_From\\_Theory\\_to\\_Practice](https://www.researchgate.net/262918029_Hotel_Revenue_Management_From_Theory_to_Practice).
2. K. T., Ryzin G. J. V. (2012) The Theory and Practice of Revenue Management. Springer Science + Business Media, Inc – 712 p.
3. Wirtz J., S. E. Kimes, J. H. Theng. P. Patterson (2013) Yield management: Resolving potential customer conflicts. Journal of Revenue and Pricing Management 2(3), pp. 216-226.

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.2. Назва. КОНЦЕПЦІЇ ТА РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Юдіна Т.І., проф., докт. техн. наук, професор кафедри технології і організації

ресторанного господарства; Перепелиця М.П., канд. техн. наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

**Результати навчання.** Формування системи знань про: сучасні концепції закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливості формування їх складових елементів, створення нової або ребрендинг 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.** «Ресторанна справа», «Етнічна кулінарія», «Маркетинг».

**Зміст.** Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація, характеристика, формати, складові елементи, сучасні тренди. Створення нової концепції закладу або 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 (практичні) 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.

### **4.3. Назва. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** I.

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

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

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

**Зміст.** Основи теорії управління якістю. Вітчизняний та міжнародний досвід управління якістю в готелях та ресторанах. Концепція управління послуг. Методологія управління якістю в готелях та ресторанах. Статистичні методи та інструментарій управління якістю. Оцінка якості готельних та ресторанных послуг. Система управління якістю в готелях та ресторанах. Імплементация моделі Європейського індексу задоволеності споживачів в систему управління якістю послуг готелів і ресторанів. Сертифікація систем управління якістю готелів та ресторанів. Контроль та аудит якості готельних та ресторанных послуг.

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

1. Капінос Г.І. Управління якістю : навчальний посібник /Г.І. Капінос, І.В. Грабовська. –К.: Кондор-Видавництво, 2016. - 278 с.
2. Ткаченко Т.І. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : моногр. / Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Босовська. – К. : КНТЕУ, 2012. – 736 с.

3. Топольник В.Г. Управління якістю послуг та продукції в готельно-ресторанному господарстві: навчальний посібник / В.Г. Топольник. – Львів: «Магнолія. 2006», 2012. - 328 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.4. Назва. УПРАВЛІННЯ КОРПОРАЦІЯМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** II.

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

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

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

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

системі стратегічного управління діяльністю корпорацій готельного і ресторанного бізнесу. Рейтингові оцінки управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі (Forbes Travel Guide). Соціальна відповідальність та корпоративна культура в готельному і ресторанному бізнесі.

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

1. Бондар-Підгурська О.В., Глебова А.О. Ділове адміністрування (Корпоративне управління) : Навчальний посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2015. – 448 с.
2. Корпоративне управління: процеси, стратегії, технології : колективна навч. посібник / За заг. ред. : К.С. Шапошникова та ін. – Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2015. – 536 с.
3. Скібіцька Л.І. Стратегічне управління корпораціями : Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2016.- 480 с

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.5. Назва. HR-МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** II.

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

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

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

«Економіка готелів і ресторанів», «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі».

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.6. Назва. СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** III.

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

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

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

**Зміст.** Сутність, цілі та завдання стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Маркетинговий стратегічний аналіз підприємницького середовища готельного і ресторанного бізнесу. Маркетинговий стратегічний аналіз внутрішнього середовища суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетинговий стратегічний аналіз споживачів готельних та ресторанних послуг. SMART-технології стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Маркетингові стратегії суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингові конкурентні стратегії суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингові стратегії сегментації ринку, вибору цільового ринку, позиціонування суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингова стратегія взаємовідносин на ринку готельних та ресторанних послуг. Контролінг маркетингових стратегій суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.7. Назва. УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – Business Projects (University of Central Lancashire, United Kingdom); Мельниченко О.В., асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

**Результати навчання.** Формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенції щодо управління проектами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

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

**Зміст.** Мета, завдання, предмет дисципліни. Види проектів в готельному та ресторанному бізнесі: інфраструктурні проекти, проекти розвитку послуг, подієві проекти, інноваційні проекти. Складові процесу обґрунтування проекту. Основні процеси планування проекту. Види ресурсів для забезпечення реалізації проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Технології та методи управління ресурсним забезпеченням проектів в готельному та ресторанному бізнесі. Засоби та джерела фінансування проекту, їх характеристика. Види проектних ризиків у готельному та ресторанному бізнесі. Сутність процесу «управління якістю проекту» в готельному і ресторанному бізнесі. Формування інформаційного середовища для контролювання проекту. Формування та управління людськими ресурсами проекту.

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

1. Батенко Л.П. Управління проектами : навч. посіб. / Л.П. Батенко, О.А. Загородніх, В.В. Ліщинська. – Київ : Київ : Центр учб. літ., 2017. — 466 с.
2. Петренко Н. Управління проектами: підручник / Н. Петренко, Л. Кустріч, М.Гоменюк. – Київ : Центр учб. літ., 2017. – 244 с.
3. A Guide to the Project Management Body of Knowledge: PMBOK(R).– Project Management Institute., 2017 – 589 p.

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

**Методи оцінювання:**



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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.8. Назва. АНТИКРИЗОВА ПСИХОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

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

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

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

**Зміст.** Духовно-особистісний потенціал людини. Кризові стани особистості та їх класифікація. Феномен і фази переживання духовно-особистісної кризи. Психологічні особливості процесу переживання горя особистості. Психологічна допомога при переживанні криз особистості. Корекційно-тренінгова програма духовно-особистісного розвитку.

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.9. Назва. БРЕНД-МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.10. Назва. ГОТЕЛЬНА СПРАВА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

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

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Базова зі спеціальності.

**Зміст.** Генеза готельної справи. Міжнародні, європейські, національні підходи до класифікації та типізації засобів розміщення. Класифікація та типізація готельних підприємств України. Функціональна організація готельних підприємств. Організація номерного фонду готельних підприємств. Організація адміністративної та нежитлової груп приміщень готельних підприємств. Клінінгові технології у забезпеченні санітарно-гігієнічних та екологічних вимог території готельних підприємств, вестибюльної групи приміщень, житлової, нежитлової та адміністративної груп приміщень. Системи бронювання готельних послуг. Мобільні додатки та інформаційні технології в організації обслуговування споживачів готельних послуг. Логістичні процеси готельних підприємств. Організація роботи обслуговуючих функціональних підрозділів готельних підприємств. Організація екстер'єру та інтер'єру готельних підприємств. Культура обслуговування споживачів готельних послуг у форматі дотримання стандартів якості. Гарантування безпеки перебування споживачів у готельних підприємствах. Організація праці персоналу готельного підприємства. Особистісні та фахові компетентності персоналу залежно від функціональних зон готельних підприємств.

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

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

3. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1 Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 412 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.11. Назва. ДІЛОВИЙ ПРОТОКОЛ ТА ЕТИКЕТ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.12. Назва. ДОГОВІРНЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Колотілова І.О., канд. юрид. наук, доцент кафедри міжнародного, цивільного та комерційного права; Зелениця І.М., ст. викл. кафедри міжнародного, цивільного та комерційного права.

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

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

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

– лекції (оглядова/ тематична / проблемна/ лекція-консультація/ бінарна/ дуальна/ лекція із заздалегідь запланованими помилками);  
– семінарські/практичні заняття (тренінг/ презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація/ симуляція/ модерація/ моделювання ситуацій/ робота в малих групах/ інше).

**Методи оцінювання.**

– поточний контроль – тестування; усне/ письмове опитування, / дайджесту/ презентації/ ситуаційного завдання тощо;  
– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4. 3. Назва. ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кравченко М.Ф., проф., докт. техн. наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства; Гніщевич В.А., проф., докт. техн. наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства.

**Результати навчання.** Формування знань з інноваційних технологій і інноваційної діяльності закладів ресторанного господарства; інноваційних технологій виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння основними особливостями кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо інноваційних

технологічних процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції та її споживання

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

**Зміст.** Поняття інновацій. Класифікація інновацій у ресторанному господарстві. Технологічні, соціальні, продуктові, ресурсні, організаційні інновації. Асортимент інноваційної кулінарної продукції, перспективи його розвитку. Сучасні складові технологічного процесу виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва. Інноваційні технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв. Сучасні формати закладів ресторанного господарства. Інноваційні послуги в ресторанному господарстві.

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

1. Інноваційні технології виробництва харчової продукції масового споживання: підручник / [П.П. Пивоваров, О.О. Гринченко, В.М. Михайлов та ін.]; за заг. ред. П.П. Пивоварова.– Х.: ХДУХТ, 2011.– 444с.
2. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : навч. посібник / Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф. та ін. - К.: КНТЕУ, 2012 р. - 1116 с.
3. Гніцевич В.А. Технологія харчових продуктів із заданими властивостями на основі вторинної молочної та рослинної сировини : навч. посібник // В.А. Гніцевич, Р.П. Никифоров, Н.А. Федотова / Донецьк: Донбас, 2014. – 337 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій (тематичні/оглядові лекції, лекції з використанням проблемних ситуацій, лабораторні/презентаційні/заняття, майстер-класи)

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – підготовка і захист презентацій на задану тему, тестування
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.14. Назва. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

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



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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – тестування, усне / письмове опитування, вирішення юридичних задач тощо;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.15. Назва. КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

1. Бортновська З.П. Практика Європейського суду з прав людини: рішення, коментарі: підручник. – К., 2013. – 160 с.
2. Іваненко Л.М., Язвінська О.М. Захист прав споживачів. Підручник. – Київ : Юрінком-Інтер, 2014. – 496 с.

3. Закон України «Про захист прав споживачів». – К.: Право, 2016. – 52 с.

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

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.16. Назва. КОРПОРАТИВНЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Пальчук П.М., доц., канд. юрид. наук, доцент кафедри міжнародного, цивільного та комерційного права.

**Результати навчання.** В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати: поняття, предмет та основні принципи корпоративного права, основні джерела корпоративного права в Україні, сутність основних інститутів корпоративного права, порядок створення корпорацій, корпоративного управління комерційними юридичними особами та їх припинення, майнові права та обов'язки учасників корпоративних відносин та засади їх правового регулювання, визначення порядку управління корпоративними правами учасниками (власниками корпоративних прав, в тому числі публічними утворення).

Вміти визначити: правовий статус учасників корпоративних відносин, їх прав та обов'язків, визначення порядку формування органів управління підприємств, господарських товариств (виконавчі органи, наглядова рада, ревізійна комісія), способи захисту прав і законних інтересів суб'єктів корпоративних відносин, особливості корпоративного управління різними видами комерційних організацій.

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

**Зміст.** Поняття і ознаки корпоративного права. Система корпоративного права та характеристика його основних інститутів (складових). Джерела корпоративного права. Суб'єкти корпоративних відносин та їх види. Правовий статус органів управління корпорації (комерційної юридичної особи), порядок їх формування та повноваження. Способи і механізми захисту прав та законних інтересів суб'єктів корпоративних відносин. Система державних органів, що здійснюють захист корпоративних прав фізичних та юридичних осіб, територіальних громад та держави.

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

1. Корпоративне право: навчальний посібник / О.В. Гарагонич, С.М. Грудницька, Е.Е. Бекірова, Ю.М. Бисага [та ін.]; за заг. ред. О.В. Гарагонича, С.М. Грудницької. – К.: Видавничий дім «Слово», 2014. – 344 с.
2. Пальчук П.М. Корпоративне право : навч. посіб. / П.М. Пальчук. - К. : КНТЕУ, 2015. – 316 с.
3. Господарське право : практикум / А. Г. Бобкова (кер. авт. кол.), Ю. О. Моїсеєв, Ю. М. Павлюченко та ін. ; за заг. ред. А. Г. Бобкової. – Харків : Право, 2018. – 592 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції дискусії);
- семінарські заняття (презентація/ дискусія/ комунікативний метод/моделювання ситуацій/ ситуаційні завдання/ моделювання судових засідань/ інше).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль: тестування, усне або письмове опитування, перевірка підготовленого есе, дайджесту, огляду, звіту, узагальнення судової практики щодо певного питання, конспекту, презентації, ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль - екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.17. Назва. МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.18. Назва. ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Федорова Д.В., доц., д-р техн. наук, завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства

**Результати навчання.** Ознайомлення студентів з основами нутриціології та її термінологічним апаратом, сучасною парадигмою харчування людей різних вікових і професійних груп, науковими підходами до організації харчування і розроблення харчових раціонів для відпочиваючих в умовах санаторно-курортних закладів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Ресторанна справа», «Організація роботи сомельє».

**Зміст.** Еволюція теорій харчування людини та нетрадиційні види харчування. Загальні принципи розроблення індивідуальних раціонів харчування та реакції організму на їжу. Основні принципи оздоровчого харчування окремих груп населення (дітей в організованих колективах, осіб похилого віку). Харчування людей при підвищених психоемоційних навантаженнях та гіподинамії. Харчування спортсменів і осіб з підвищеними фізичними навантаженнями. Особливості харчування людей з хронічними захворюваннями органів травлення, серцево-судинної системи, нирок, порушенні обміну речовин та алергічних станах. Досвід організації харчування в ряді країн світу.

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

1. Карпенко П.О. Основи раціонального і лікувального харчування : навч. посіб. / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко та ін. ; за заг. ред. П.О. Карпенка. – Київ : КНТЕУ, 2011. – 504 с.

2. Мазаракі А.А. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : навч. посібник / А.А. Мазаракі та ін. – 2-ге вид., переробл. та допов. – Київ : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – опитування, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.19. Назва. ПОВЕДІНКА СПОЖИВАЧІВ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.20. Назва. ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.21. Назва. ПСИХОЛОГІЯ ІМІДЖУ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

1. Барна Н. В. Іміджелогія: Навч. посіб. для дистанційного навчання / За наук. ред. В. М. Бебика.— К.: Університет «Україна», 2018.— 217 с.



2. Рожнятковська І. М. Імідж школи: Навч. посіб. / І.М. Рожнятківська. – К. : Шк. світ, 2015. –120 с.
3. Шавкун І.Г. Формування іміджу організації : навч. посіб. / І.Г. Шавкун, Я.С. Дибчинська. – Запоріжжя : ЗНУ, 2016. – 111 с.

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.22. Назва. ПСИХОЛОГІЯ САМОВИЗНАЧЕННЯ ОСОБИСТОСТІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

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

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

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

**Зміст.** Дисципліна ознайомить студентів з основними поняттями і категоріями психології самовизначення особистості в торговельно-економічній сфері та практичним застосуванням знань, навичок і умінь у майбутній професійній діяльності. Програма містить дев'ять тем теоретико-методологічного спрямування і сім тем, які розкривають психологічну характеристику умов і особливостей

самовизначення майбутнього фахівця в професійній діяльності, особливості функціональних станів особистості, оцінку і характеристику динаміки працездатності, а також заходи і засоби психологічного забезпечення професійної діяльності працівників. Висвітлюється самопізнання як основа успішного формування життєвого шляху та професійного самовизначення. Психологічні методи дослідження феномену «самовизначення». Дослідження психологів стосовно самореалізації особистості. Вимоги до професійно-особистісних якостей спеціаліста. Основні психологічні характеристики професій. Планування індивідуальної професійної кар'єри.

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

1. Корольчук М.С., Крайнюк, В.М. Теорія і практика професійного психологічного відбору / Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Ніка-Центр, 2012. – 536 с.
2. М'яленко В. В. Психологія професійної самореалізації молоді: навч. посібник. – Національна академія педагогічних наук України, Інститут соціальної та політичної психології. – К. : Міленіум, 2016. – 104 с.
3. López-Silva P. Me and I Are Not Friends, Just Acquaintances: on Thought Insertion and Self-Awareness. // Review of Philosophy and Psychology, 2017, vol. 4, p. 1-17, <https://doi.org/10.1007/s13164-017-0366-z>

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

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

#### **Методи оцінювання.**

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

– підсумковий контроль –екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.23. Назва. РЕСТОРАННА СПРАВА.**

**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, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства.

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

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

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

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

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

1. HoReCa: Том2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 312 с.
2. Мюллер Крістоф, Серво Себастен. Кращі ресторани Поля Бокюза / Мюллер Крістоф, Серво Себастен: пер. з англ. – Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. – 350 с.
3. Айсфтуліна К., Назаров О.В. Енциклопедія ресторатора: підручник / за ред. Д. Чайлд, – Олма Медіа Груп : 2016. – 297 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.24. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ЦИФРОВОГО МАРКЕТИНГУ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекція-консультація / лекція-конференція); лабораторні заняття

(презентація / дискусія / комунікативний метод / моделювання ситуацій / метод Кейс-стаді / робота в малих групах).

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.25. 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, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.26. Назва. УПРАВЛІННЯ ЛАКШЕРІ СЕРВІСОМ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

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

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

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

**Зміст.** Поняття «Luxury сервіс», його структурні компоненти та особливості у готельному бізнесі. Іманентні характеристики Luxury сервісу в готелях. Філософія розкоші в готельному бізнесі. Моделі бізнесу LRNs. Світовий рейтинг готелів «Luxury» сегменту. Сервісні процеси Luxury готелів. Принципи персоналізації послуг для клієнтів преміум-сегменту. Мобільні технології у Luxury сегменті. Smart технології («розумний дім) для гарантування технічних умов перебування споживача у номері. Портфель послуг для luxury сегментів. Організація консьєрж-сервісу в Luxury готелях. Віртуальний консьєрж-сервіс. Формат сервісу «24/7». Готельний FAQ. Батлер-сервіс в Luxury готелях. Ресторанний luxury сервіс. Професійні стандарти ексклюзивного сервісу клієнтів лакшері сегменту. Технологія Upselling. Room-service. Алгоритм роботи працівників RS, аменітіс (VIP-компліменти). Демаркація взаємовідносин в сегменті luxury сервісу. Функції представницького

менеджера (front liner). Врахування крос-культурних особливостей в Luxury готелях. Ефектометрія як методологія оцінювання рівня задоволеності. Безпека та security сервіс. Функції система безпеки та служби security сервісу.

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

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

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.27. Назва. ФІНАНСОВИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

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

**Результати навчання.** Здобуття студентами знань з управління фінансами підприємств.

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

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

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

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

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

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

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.28. Назва. ФІНАНСОВІ ТЕХНОЛОГІЇ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I-III.

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

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

у сфері функціонування ринку фінансових послуг.

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

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

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



1. Дема Д. І. Фінансовий ринок : навч. посібник /Д. І. Дема, І. В. Абрамова, Л. В. Недільська; за заг. ред. Д.І. Деми. – Житомир : ЖНАЕУ, 2017. – 448 с.
2. Ринок фінансових послуг: навч. посібник / Д.І. Дема, І.В. Абрамова, І.А. Шубенко, Л.В. Недільська, В.М. Трокоз. [3-тє вид., стереотипне]. – К.: Алерта, 2017. – 376 с.
3. Ільченко Г.О. Захист прав споживачів страхових послуг : навч. посібник. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 184 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.29. Назва. ЦІННІСНО ОРІЄНТОВАНЕ УПРАВЛІННЯ.**

**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, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – Mobility Programme Business Projects (University of Central Lancashire, United Kingdom); Романчук Л.Д., канд.. екон. наук, ст. викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент готелів і ресторанів», «Фінанси, гроші та кредит», «Маркетинг», «Управління дистрибуцією послуг».

**Зміст.** Понятійне поле теоретичного базису ціннісно орієнтованого управління. Економічні передумови застосування теорії цінності в управлінні підприємствами Характеристика функцій цінностей в

управлінні підприємствами. Об'єкти, суб'єкт, мета, завдання, напрями реалізації та система принципів ціннісно орієнтованого управління. Концепція побудови системи ціннісно орієнтованого управління. Інтегрована система оцінювання соціально-економічної цінності підприємства. Виробничий ланцюг як змістовна основа формування соціально-економічної цінності підприємства. Модель економічної поведінки споживача при оцінюванні споживчої цінності продукту (послуги) підприємства. Методичні основи оцінювання цінності клієнтської бази підприємства. Кількісний та якісний контури оцінювання цінності клієнтської бази підприємства.

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

1. Бойко М.Г. Ціннісно орієнтоване управління : монографія / М.Г. Бойко. – К. : КНТЕУ, 2010. – 524 с.
2. Rappaport A. Creating shareholder value: The New Standard for Business Performance / A. Rappaport. – New York, NY : The Free Press, 2012. – 360 p.
3. Holler A. New Metrics for Value-Based Management: Enhancement of Performance Measurement and Empirical Evidence on Value-Relevance/ A. . Holler .– Gabler Research –2015. 217 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.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	2
<b>1. Загальна інформація</b> .....	3
1.1. Назва і адреса.....	3
1.2. Опис закладу.....	3
1.3. Академічні органи.....	6
1.4. Академічний календар. ....	6
1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.....	9
1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації. ....	9
1.7. Механізми для визнання кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального).....	9
1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка) .....	9
1.9. Механізми академічного управління .....	9
<b>2. Ресурси та послуги</b> .....	10
2.1. Студентський стіл відділу кадрів .....	10
2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання. ....	10
2.3. Харчування .....	11
2.4. Вартість проживання.....	11
2.5. Фінансова підтримка для студентів .....	11
2.6. Медичні послуги.....	13
2.7. Страхування.....	13
2.8. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами. ....	13
2.9. Навчальне обладнання .....	14
2.10. Організація мобільності за освітніми програмами .....	17
2.11. Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності».....	19
2.12. Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього).....	19
2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі .....	19
2.14. Мовні курси.....	20
2.15. Можливості для проходження практики/стажування .....	20
2.16. Навчання на робочому місці .....	21
2.17. Умови для занять спортом і відпочинку .....	21
2.18. Студентські організації .....	22
<b>3. Освітня програма (із зазначенням керівника проектної     групи – гаранта освітньої програми)</b> .....	27
<b>4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)</b> .....	37