

Державний торговельно-економічний університет

**Факультет ресторанно-готельного
та туристичного бізнесу**

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

24 СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ

МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР

Київ 2023

3. Освітня програма

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) –
Кулик М.В., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доцент

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти молодший бакалавр Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Стандарт відсутній
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого бакалавра, початковий, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Первинна акредитація запланована на 2022 рік
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Наявність базової загальної середньої школи
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем щодо організації обслуговування споживачів у сфері готельного та ресторанного бізнесу.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	Об'єкт(и) вивчення та/або діяльності є: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей для успішного розв'язання спеціалізованих виробничих, організаційних та практичних завдань, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу

	<p>Теоретичний зміст предметної області: готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, інформаційні технології у професійній діяльності, товарознавство, енологія, етнічна кулінарія, кондитерське і пекарське мистецтво.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціальнонаукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна програма
Основний фокус освітньої програми	<p>Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом.</p> <p>Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні завдання у сервісній, виробничій, технологічній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, сервіс, організація обслуговування, організація виробництва, товарознавство, інформаційні системи і технології</p>
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з організації сервісу в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу. Щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Набуття практичних навичок застосування інформаційних технологій в організації готельного та ресторанного бізнесу
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати роботу в розрізі професійних груп та професійних назв робіт відповідно до Національного класифікатора України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010:</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>4222 Адміністратор (господар) залу</p> <p>4222 Ресепшійоніст</p> <p>5121 Косьерж готельного комплексу</p> <p>5121 Порт'є</p> <p>5121 Черговий по поверху (готелю, кемпінгу, пансіонату)</p> <p>5123 Метрдотель</p> <p>5123 Член бригади ресторану</p>
Подальше навчання	Можливість навчатися за освітньою програмою першого циклу FQ-ЕНЕА
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання.

	Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через практичну підготовку та професійне стажування, консультації із викладачами.
Оцінювання	Письмові экзамени, практична підготовка; есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, кваліфікаційний экзамен тощо. Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів, Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів у ДТЕУ.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність особи розв'язувати типові спеціалізовані задачі в певній галузі професійної діяльності (у готельному та ресторанному бізнесі), що передбачає застосування положень і методів відповідних наук та характеризується певною комплексністю та невизначеністю умов
Загальні компетентності	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 05. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 06. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 07. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 08. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 05. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 06. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 07. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають

	на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
7 – Програмні результати навчання	
	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 07. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>РН 08. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 09. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 10. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 11. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>РН 12. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 13. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>РН 14. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	95% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуються закордонні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
Матеріально-технічне забезпечення	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 ресторанного господарства Лабораторія барної справи та енології Лабораторія систем автоматизованого проектування Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами Лабораторія теплового та холодильного устаткування VR-бібліотека
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища ДТЕУ, 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. Діюча система дистанційного навчання MOODLE забезпечує самостійну та індивідуальну підготовку, Освітня платформа «МІА Освіта» забезпечує організацію освітнього процесу за очною та дистанційною формами з можливістю комплексного оцінювання учасників освітнього процесу. Авторські розробки професорсько-викладацького складу. Програма забезпечена підручниками, навчально-методичними виданнями, інформаційною базою та доступом до закритих джерел інформації, зокрема наукометричних баз даних.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних громадян

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

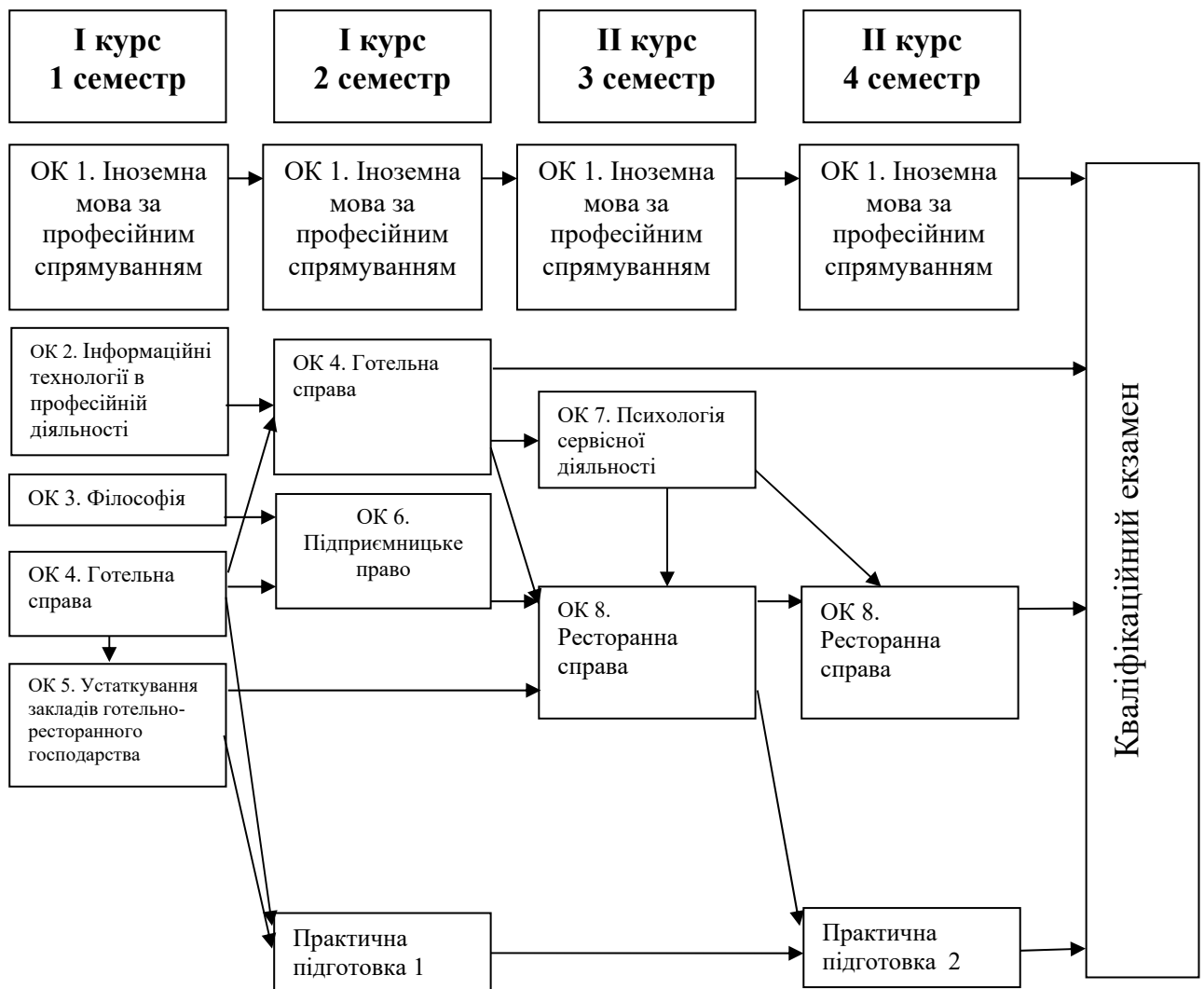
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24
ОК 2.	Інформаційні технології в професійній діяльності	6
ОК 3.	Філософія	6
ОК 4.	Готельна справа	12
ОК 5.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6
ОК 6.	Підприємницьке право	6
ОК 7.	Психологія сервісної діяльності	6
ОК 8.	Ресторанна справа	11
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		77

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1.	Безпека життя	6
ВК 2.	Господарське право	6
ВК 3.	Дипломатичний та діловий протокол та етикет	6
ВК 4.	Друга іноземна мова	18
ВК 5.	Економічна теорія	6
ВК 6.	Екскурсійна справа	6
ВК 7.	Енологія	6
ВК 8.	Етика бізнесу	6
ВК 9.	Етнічна кулінарія	6
ВК 10.	Кондитерське та пекарське мистецтво	6
ВК 11.	Критичне мислення	6
ВК 12.	Культурна спадщина України	6
ВК 13.	Логіка	6
ВК 14.	Ораторське мистецтво	6
ВК 15.	Основи кібербезпеки	6
ВК 16.	Політологія	6
ВК 17.	Правознавство	6
ВК 18.	Психологія	6
ВК 19.	Рисунок і живопис	6
ВК 20.	Соціальна психологія	6
ВК 21.	Соціологія	6
ВК 22.	Статистика	6
ВК 23.	Товарознавство	6
ВК 24.	Трудове право	6
Загальний обсяг вибірових компонент:		30
Практична підготовка		
	Практична підготовка 1	6
	Практична підготовка 2	6
	Усього	12
Атестація		
	Кваліфікаційний екзамен	1
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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

Компоненти Компетентності	ОК 1.	ОК 2	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.
ЗК 01			+				+	
ЗК 02			+	+		+		+
ЗК 03	+	+	+	+			+	+
ЗК 04			+	+	+	+		+
ЗК 05				+	+		+	+
ЗК 06			+	+				
ЗК 07	+	+		+	+	+	+	+
ЗК 08	+							
СК 01	+			+	+		+	+
СК 02				+			+	+
СК 03				+		+		+
СК 04				+	+			+
СК 05				+	+			+
СК 06				+	+			+
СК 07				+				+

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркоким компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності	БК 1.	БК 2.	БК 3.	БК 4.	БК 5.	БК 6.	БК 7.	БК 8.	БК 9.	БК 10.	БК 11.	БК 12.	БК 13.	БК 14.	БК 15.	БК 16.	БК 17.	БК 18.	БК 19.	БК 20.	БК 21.	БК 22.	БК 23.	БК 24.
ЗК 01	*					*		*				*	*			*	*	*	*	*	*			
ЗК 02		*														*	*	*			*	*		*
ЗК 03											*				*		*		*		*			
ЗК 04	*	*	*			*	*	*	*	*		*	*	*		*	*	*		*	*	*	*	*
ЗК 05	*														*								*	
ЗК 06						*							*		*		*	*		*	*	*		
ЗК 07	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				*			*			*			*	*
ЗК 08				*	*																			
СК 01	*		*				*		*	*													*	
СК 02	*			*		*	*	*	*	*				*			*	*		*	*			
СК 03		*									*				*									*
СК 04							*		*	*													*	
СК 05						*	*		*	*									*					
СК 06						*	*		*	*					*									
СК 07							*		*	*								*						

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

Компоненти Програмні результати навчання	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.
РН 01			+	+		+		+
РН 02	+			+			+	+
РН 03	+			+		+		
РН 04		+		+			+	+
РН 05				+	+		+	+
РН 06		+		+				+
РН 07	+			+				+
РН 08				+	+			+
РН 09				+	+			+
РН 10				+				+
РН 11				+	+			+
РН 12				+			+	+
РН 13			+			+		
РН 14			+	+				

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

Компоненти Програмні результати навчання	БК 1.	БК 2.	БК 3.	БК 4.	БК 5.	БК 6.	БК 7.	БК 8.	БК 9.	БК 10.	БК 11.	БК 12.	БК 13.	БК 14.	БК 15.	БК 16.	БК 17.	БК 18.	БК 19.	БК 20.	БК 21.	БК 22.	БК 23.	БК 24.
РН 01		*													*	*								
РН 02							*		*	*												*		*
РН 03		*	*	*		*	*		*	*			*	*		*	*	*			*	*		
РН 04											*								*			*		*
РН 05					*		*		*	*					*									
РН 06						*									*						*		*	
РН 07						*								*						*				*
РН 08	*																						*	
РН 09							*		*	*														
РН 10							*		*	*													*	
РН 11	*																							*
РН 12							*		*				*						*	*			*	
РН 13	*	*						*								*								
РН 14			*					*				*					*		*		*			

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)

4.1. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. I–IV.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Латигіна А.Г. Basic English of Economics: підручник / А.Г. Латигіна – К.: КНТЕУ, 2016. – 456 с.
2. Ian MacKenzie. English for Business Studies. Students' book / Ian MacKenzie. – Cambridge University Press, 2011. – 191 p.

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

Методи оцінювання:

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

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

4.2. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ПРОФЕСІЙНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Завадський І.О. Microsoft Excel у профільному навчанні : [навч. посіб.] / І.О. Завадський, А.П. Забарна. — К. : Вид. група ВНУ, 2016. — 271 с.
2. Мельникова О.П. Інформаційні технології у професійній діяльності: навч. посіб. / О.П. Мельникова. — Київ : Центр учбової літератури, 2015. — 424с.
3. Форкун Ю.В. Інформатика: навч. посіб. / Ю.В. Форкун, Н.А. Длугунович. — Львів: Новий Світ, 2016. — 464 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.3. Назва. ФІЛОСОФІЯ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.4. Назва. ГОТЕЛЬНА СПРАВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ткачук Т.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Бовш Л.А., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Салімон О.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Компанець К.А., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базова зі спеціальності.

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. Назва. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Криворучко М.Ю., канд. техн. наук, доцент кафедри дизайну та інжинірингу.

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.6. Назва. ПІДПРИЄМНИЦЬКЕ ПРАВО.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. II.

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

Результати навчання.

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.7. Назва. ПСИХОЛОГІЯ СЕРВІСНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Євченко І. М., канд. психол. наук, доцент кафедри психології.

Результати навчання. Знання і розуміння: психологічних і соціально-психологічних основ сервісної діяльності, а також способів їх практичного впровадження у різноманітні сфери послуг для досягнення оптимальних результатів. Типології споживача, соціально-психологічні концепції потреб людини та психологічні механізми їх задоволення. Застосування знань і розуміння: оволодіння психологічними знаннями з організації ефективних моделей взаємодії всіх структурних підрозділів закладів ресторанного та готельного господарства згідно з внутрішніми та міжнародними стандартами якості сервісних послуг; психологічні механізми формування вмінь з реалізації ефективних зовнішніх та внутрішніх комунікацій на підприємствах сфери гостинності. Профілактики професійного вигорання та розвитку професійних деструкцій у працівників сфери послуг.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисциплін «Психологія», «Філософія».

Зміст. Теоретичні основи сервісної діяльності. Сервісна діяльність, як форма задоволення потреб людини. Психологія сервісної діяльності як галузь наукового пізнання. Загальна характеристика психологічного аналізу діяльності. Розвиток теорії потреб в історії людства та їх кваліфікація. Сучасні наукові концепції в теорії потреб. Професіографічний аналіз діяльності фахівців сфери послуг. Психологічні характеристики кроскультуральних та етнокультуральних особливостей надання послуг в готельно-ресторанному бізнесі різних країн світу. Психологія взаємодії з клієнтом. Етика і психологія сервісної діяльності. Психологія процесу обслуговування клієнтів. Психодіагностика комунікативної та мотиваційної сфери працівників сфери послуг. Стратегії сервісної діяльності та типологія поведінки споживача. Психологічні особливості задоволення потреб людини в кризових умовах. Ортобіоз працівників сфери послуг.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

1. Малюк Л.П., Варипаєв О.М. Сервісологія.: підручник. Л.П. Малюк, О.В. Варипаєв. Харків: ХДУХТ, 2019. 258 с.
2. Підприємництво: психологічні, організаційні та економічні аспекти : навч. посіб. / С.Д. Максименко, А.А. Мазаракі, Л.П. Кулаківська, Т.Ю. Кулаківська. Київ. Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2017. 720 с.
3. Практична психологія : навч. посіб. М.С. Корольчук, В.М. Корольчук, С.М. Миронець та ін. Київ. Київ. Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2014. 728 с.

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

- лекції (оглядова/тематична/проблемна);
- практичні/лабораторні (тренінг /презентація/дискусія/комунікативний метод /модерація/фасилітація/«мозковий штурм»/ тренажерні завдання/метод кейс-стаді/робота в малих групах та ін.)

Методи оцінювання.

- поточний контроль (тестування з використанням комп'ютерної техніки, письмові контрольні роботи, індивідуальне навчально-дослідне завдання, курсова робота);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий)

Мова навчання та викладання. Українська.

4.8. Назва. РЕСТОРАННА СПРАВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2024/2025.

Семестр. III-IV.

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

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

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

Зміст. Мережа закладів ресторанного господарства. Новітні формати сучасних закладів ресторанного господарства. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Правила подавання страв і напоїв. Організація обслуговування бенкетів і дипломатичних прийомів. Організація кейтерінгового обслуговування споживачів, організація обслуговування у закладах ресторанного

господарства при підприємствах готельного бізнесу. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. HoReCa: Том2. Ресторани: навч. посіб. / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 312 с.
2. Джурик Н.Р. Технологія продукції ресторанного господарства. Навч. посіб. / Н.Р. Джурик – Львів: ТзОВ Ліга-Прес, 2013. – 358 с.
3. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навч. посіб. / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Х. : Світ книги, 2014. – 537 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.9. Назва. ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. I–IV.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття.

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.10. Назва. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.11. Назва. ГОСПОДАРСЬКЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025.

Семестр. IV.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.12. Назва. ДИПЛОМАТИЧНИЙ ТА ДІЛОВИЙ ПРОТОКОЛ ТА ЕТИКЕТ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

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

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

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

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. посіб. / М.Г. Станчев, Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2015. – 296 с.
2. Радченко С.Г. Етика бізнесу : навч. посіб. / С.Г. Радченко. – 2-е вид., переробл. і допов. – К. : КНТЕУ, 2015. – 396 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, колоквіуми, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.
Мова навчання та викладання. Українська.

4.13. Назва. ДРУГА ІНОЗЕМНА МОВА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-VI.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Нульовий рівень підготовки.

Зміст.

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Слюсар О.Ф. Польська мова: Підручник. - Чернівці: Видавничий дім «Букрек», 2011.-304 с.

2. Krenn W., Puchta H. Motive. Deutsch als Fremdsprache / W. Krenn, H. Puchta. – Huber Verlag, 2016.

3. Iwona Stempek. Polski. Krok po kroku poziom A2/B1. Zeszyt ćwiczeń / Iwona Stempek, Anna Stelmach. – Kraków: Polish-courses, 2014. – 82 p.

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

Методи оцінювання:

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

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

4.14. Назва. ЕКОНОМІЧНА ТЕОРІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-VI.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ожелевська Т.С., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри економічної теорії та конкурентної політики.

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Основи економіки».

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

антиінфляційна політика. Зайнятість і безробіття. Державний борг і його вплив на національну економіку. Макроекономічна політика та економічне зростання у відкритій економіці. Макроекономічна рівновага та циклічність суспільного виробництва. Державне регулювання в умовах ринкової економіки. Закономірності розвитку світового господарства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.15. Назва. ЕКСКУРСІЙНА СПРАВА

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гладкий О. В., проф., докт. геогр. наук, професор кафедри туризму та рекреації; Михайліченко Г.І., проф. д-р. екон. наук, проф. кафедри туризму та рекреації

Результати навчання. Формування у студентів теоретичних, професійних знань і практичних навичок, що дають змогу самостійно організовувати й планувати екскурсійну діяльність; розробляти й проводити екскурсії; здійснювати екскурсійне обслуговування.

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

Зміст. Теоретико-методичні засади краєзнавства. Туристично-краєзнавчий потенціал туристичних районів України. Екскурсія та її сутність. Класифікація екскурсій. Методика підготовки екскурсії. Методика та

техніка проведення екскурсії. Професійна майстерність екскурсовода. Диференційований підхід до екскурсійного обслуговування.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Галасюк С. С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності: навч. посіб. / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов. – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 178 с.
2. Король О. Д. Організація екскурсійних послуг у туризмі: навч.- метод. посіб. / О. Д. Король. – Чернівці: ЧНУ, 2016. – 144 с.
3. Покоłodна М. М. Організація екскурсійної діяльності : підручник / М. М. Покоłodна. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. – 180 с.

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

Методи оцінювання: – поточний контроль (опитування, тестування, виконання індивідуальної роботи та її презентація, контрольна робота); – підсумковий контроль – письмовий екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.16. Назва. ЕНОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025.

Семестр. IV.

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

Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню необхідного рівня знань, набуття та розвитку компетенцій з: організації роботи сомельє та його функціональних обов'язків; основних методів та форм роботи сомельє; загальної характеристики вин та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства; організаційних робіт з формування асортименту вина та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства; еволюції виноробства; характеристики основних виноробних регіонів в країнах Європи, Америки, Азії, Австралії, Африки та найбільш відомих вин провідних країн-виробників; правил дегустаційної оцінки напоїв; основних принципів еногастрономії (поєднання вин і страв), розвитку винного та еногастрономічного туризму в різних країнах світу.

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.17. Назва. ЕТИКА БІЗНЕСУ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

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

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

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

Зміст. Етика бізнесу як навчальна дисципліна. Інтегрування ділової етики в сучасне бізнес-середовище. Корпоративне управління як засіб етичного

регулювання взаємовідносин в колективі. Етичні основи ділових відносин у бізнесі. Діловий етикет як засіб організації професійної взаємодії. Стиль і манери ділової людини. Етичні стандарти організації і проведення ділових комунікативних заходів. Етика у міжнародних ділових стосунках.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Берсуцький А.Я., Жуков С.М. Етика і культура бізнесу та психологія ділових відносин : навч. посіб. / А.Я. Берсуцький, С.М. Жуков. – Донецьк : ДонУЕП, 2014. – 372 с.
2. Радченко С.Г. Етика бізнесу. Навч. посіб. / С.Г. Радченко. – 2-е вид., переробл. і допов. – К.: КНТЕУ. 2014. – 396 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.18. Назва. ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025.

Семестр. IV.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.19. Назва. КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025.

Семестр. IV.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-дискусії); практичні заняття (тренінги, презентації, кейс-стаді, моделювання ситуацій).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.20. Назва. КРИТИЧНЕ МИСЛЕННЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кравченко А.А., проф., докт. філос. наук, професор кафедри філософії, соціології та політології.

Результати навчання. Формування системи знань та практичних навичок щодо розвитку критичного мислення, оволодіння навичками логічного аналізу, теоретичними та практичними засадами культури мислення особистості, які відповідають сучасним викликам та запитам, що постають у юридичній практиці, набуття здатності здійснювати аналіз суспільних процесів у контексті аналізованої проблеми і демонструвати власне бачення шляхів її розв'язання.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Філософія».

Зміст. Предмет і завдання дисципліни «Критичне мислення». Форми мислення та його різновиди. Сутність та складові критичного мислення. Комунікативні та психологічні аспекти критичного мислення. Мовна картина світу в системі критичного аналізу. Семантика. Критичний аналіз тексту. Логічне знання як процес становлення критичного мислення. Закони та правила формальної логіки в системі мислення. Аргументація в системі логічного мислення. Доведення, спростування та критика. Аналітична філософія. Система аналітичного мислення та її складові. Міркування та судження в системі аналітичного мислення. Практичні засади формування аналітичного мислення. Вирішення задач та кейсів, спрямованих на розвиток аналітичного, логічного та критичного мислення.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Конверський А.Є. Критичне мислення. Підручник. Друге видання. К.: Центр учбової літератури, 2020. 368 с.
2. Кріс Гріффітс, Меліна Кості Посібник з креативного мислення. – Вид.: Фабула. - 2020.- 288 с.

3. Логіка : підручник / [О. М. Юркевич, С. В. Качурова, О. П. Невельська-Гордєєва та ін.] ; за заг. ред. О. Г. Данильяна. – Харків : Право, 2022. – 220 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові / тематичні); семінарські /практичні заняття, вирішення логічних та аналітичних задач, тренувальні вправи для розвитку критичного мислення.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне / письмове опитування, розв'язання логічних задач, кейсів, ситуаційних завдань, тестування тощо);
- підсумковий контроль (екзамен)

Мова навчання та викладання. Українська.

4.21. Назва. КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Історія української культури : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Ю. І. Кулагін, Ю. Г. Бадах, Н. А. Латигіна та ін. – К. : КНТЕУ, 2013. – 628 с.

2. Історія української літератури: енциклопедія в 12 т. Т.1.-Т.4. – К.: Наукова думка, 2014.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.22. Назва. ЛОГІКА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

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

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

Обов’язкові попередні навчальні дисципліни: «Філософія».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.23. Назва. ОРАТОРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.24. Назва. ОСНОВИ КІБЕРБЕЗПЕКИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Костюк Ю.В., ст. викладач кафедри інженерії програмного забезпечення та кібербезпеки.

Результати навчання. Формування теоретичних знань та практичних навичок з питань правильного поводження з інформацією у кіберсфері, а

також формування навичок безпечної роботи із засобами комп'ютерної техніки.

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

Зміст. Кіберпростір і кібербезпека – головні ознаки нової інформаційної цивілізації. Національна система кібербезпеки України. Сутність та основні процедури керування кібербезпекою. Кібератаки, загрози та їх властивості. Характеристика сучасних кібератак. Дезінформація як елемент кібератак. Сценарії розвитку та методи протидії. Комп'ютерна вірусологія. Соціальна інженерія. Соціотехнічна безпека: проблемні аспекти. Безпека спілкування в кіберпросторі. Особливості економічної діяльності суб'єктів господарювання в кіберпросторі. Безпека цифрового простору суб'єктів господарювання. Безпека Інтернету-речей. Системи захисту інформації на проникнення. Основні методи забезпечення кібербезпеки суб'єкта господарювання.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Даник Ю.Г. Основи кібербезпеки та кібероборони: підручник / Ю.Г. Даник, П.П. Воробієнко, В.М. Чернега. – [Видання друге, перероб. та доп.]. – Одеса.: ОНАЗ ім. О.С. Попова, 2019. – 320 с. ISBN 978-617-582-069-8
2. Бурячок В.Л. Інформаційна та кібербезпека: соціотехнічний аспект: підручник / [В. Л. Бурячок, В. Б. Толубко, В. О. Хорошко, С. В. Толюпа]; за заг. ред. д-ра техн. наук, професора В. Б. Толубка. – К.: ДУТ, 2015. – 288 с.
3. Безпека інформаційних систем: навч. посіб. / В. І. Пашорін, Ю. В. Костюк. – Київ: Держ. торг.-екон. ун-т, 2022. – 376 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (тематична, проблемна); лабораторні заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій (традиційні, дискусія, моделювання ситуацій); самостійна робота; консультації.

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.25. Назва. ПОЛІТОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Політологія: підручник / В. Г. Антоненко, В. Д. Бабкін, О. В. Бабкіна, та ін. ; за ред. О. В. Бабкіної, В. П. Горбатенка. – 3-тє вид., переробл., допов. – К. : Академія, 2015. – 567 с.
2. Політологія: Підручник для студентів юридичних спеціальностей вищих навч. закладів / Л. М. Герасіна, В. С. Журавський, В. Я. Зимогляд, Н. П. Осипова. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К. : Ін Юре, 2015. – 519 с.
3. Рудич Ф. М. Політологія : Підручник для студентів вищих навч. закладів / Ф. М. Рудич. – К. : Либідь, 2015. – 478 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.26. Назва. ПРАВОЗНАВСТВО

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Право».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.27. Назва. ПСИХОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Шевченко В.Є., доц., канд. психол. наук, доцент кафедри психології.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Біологія».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.28. Назва. РИСУНОК І ЖИВОПИС.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Козік В.В., ст.викл. кафедри інженерно-технічних дисциплін.

Результати навчання. Вміння аналізувати, стилізувати, інтерпретувати та трансформувати об'єкти для розроблення художньо-проектних вирішень; створювати об'єкти дизайну засобами проектно-графічного моделювання; розробляти композиційне вирішення об'єктів дизайну у відповідних техніках і матеріалах; відображати морфологічні, стильові та колірно-фактурні властивості об'єктів дизайну.

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

Зміст. Основи рисунку. Лінійний рисунок. Рисунок екстер'єру об'єкта архітектури. Рисунок інтер'єру об'єкта архітектури. Рисунок архітектурної деталі Рисунок елементу настінного декору. Рисунок побутового натюрморту. Монохромне зображення архітектурної фантазії. Поліхромне зображення архітектурної фантазії. Техніка відмивки екстер'єру об'єкта архітектури. Техніка відмивки інтер'єру об'єкта архітектури. Техніка відмивки архітектурної деталі. Монохромний живопис натюрморту в техніці гризайль. Рисунок черепа голови людини. Рисунок екорше голови людини. Рисунок гіпсової голови. Лінійний рисунок портрету людини. Тональний рисунок портрету людини. Живописний портрет людини. Живопис натюрморту. Етюди об'єктів архітектури і ландшафту. Живопис об'єкта архітектури або пейзажу. Поліхромія екстер'єру об'єкта архітектури. Дискретний живопис натюрморту. Дискретна графіка об'єкта дизайну. Графіка зображення текстури шпалери, тканини. Стилізований живопис натюрморту. Стилізований живопис природної форми. Стилізований живопис портрету людини. Рисунок гіпсової фігури людини. Рисунок фігури людини. Монохромний живопис фігури людини. Поліхромний живопис фігури людини. Стилізований портрет людини у повний зріст. Поліхромія інтер'єру об'єкта архітектури. Поліхромія архітектурної деталі чи елементу декору. Поліхромія об'єкта меблів. Написання шрифтової форми. Створення оформлення плакату

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Джованні Чиварді Малюємо пейзаж /навчальний посібник – Х: Книжковий Клуб "Клуб Сімейного Дозвілля". – 2018, - 264 с.
2. Анне Піпер Малювання квітів /навчальний посібник. – К.: Попуррі, 2016, - 128 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лабораторні заняття пленери, пейзажна практика.

Методи оцінювання.

- поточний контроль (виконання індивідуальних робіт, створення портфоліо);
- підсумковий контроль – письмовий екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.29. Назва. СОЦІАЛЬНА ПСИХОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.30. Назва. СОЦІОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Релігієзнавство».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Лукашевич М.П., Туленков М.В. Соціологія: Базовий курс. Підручник. – К.: Каравела, 2011, - 458 с.
2. Соціологія : навч. посібник для студ. вищ. навч. закладів – 2-ге вид., доопр., доп / за заг. ред. В.І.Докаша. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2012. – 448 с
3. Перегуда Є.В. Соціологія: навч. посіб. / Є.В. Перегуда та ін. – К.: КНУБА, 2012. – 140 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.31. Назва. СТАТИСТИКА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.32. Назва. ТОВАРОЗНАВСТВО

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. II-IV.

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

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

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

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

кондитерських виробів, харчових жирів, молока і молочних товарів, яєць та яєчних товарів, м'яса та м'ясних товарів, риби та рибних товарів, харчових концентратів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання:

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.33. Назва. ТРУДОВЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025.

Семестр. IV.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство».

Зміст. Предмет, метод та система трудового права. Основні принципи трудового права. Джерела трудового права. Суб'єкти трудового права. Колективний договір. Трудовий договір. Робочий час та час відпочинку.

Заробітна плата. Гарантії та компенсації. Дисципліна праці. Матеріальна відповідальність сторін трудових правовідносин. Охорона праці. Трудові спори. Нагляд і контроль за додержанням законодавства про працю.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання:

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.