

**Державний торговельно-економічний університет**

**Факультет ресторанно-готельного  
та туристичного бізнесу**

## **ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ**

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

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

**Декан факультету**

**Завідувач випускової кафедри**

**Керівник групи забезпечення**

**Гарант освітньої програми**

**Ведмідь Н.І.**

**Бойко М.Г.**

**Бойко М.Г.**

**Расулова А.М.**

**Київ 2023**

### 3. Освітня програма

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Державний торговельно-економічний університет Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Готельно-ресторанна справа»
<b>Відповідність стандарту вищої освіти МОН України</b>	Відповідає СВО МОН України
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Міністерство освіти і науки України, Україна
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти/ освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, освітнього ступеня молодшого бакалавра та освітньо-професійного рівня фахового молодшого бакалавра
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	до 01.07.26 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://knute.edu.ua">https://knute.edu.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	<b>Об'єкти вивчення:</b> 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.

	<p><b>Цілі навчання:</b> формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна, академічна програма
<b>Основний фокус освітньої програми</b>	<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, обслуговування, туризм, менеджмент, маркетинг, психологія сервісної діяльності, інформаційні системи і технології</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу. Щорічне проходження практичної підготовки та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Набуття практичних навичок застосування інформаційних технологій в управлінні готельним та ресторанним бізнесом. Набуття практичних навичок моделювання операційної та фінансово-господарської діяльності у центрі бізнес-тренінгів на базі віртуального підприємства готельного та ресторанного господарства.</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій</p> <p>2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі,</p>

	<p>туристичні комплекси та ін.)  2482.2 Фахівець із готельної справи  2482.2 Фахівець із ресторанної справи  3414 Фахівець з туристичного обслуговування  3414 Фахівець із організації дозвілля  3414 Фахівець з розвитку сільського туризм  3414 Організатор туристичної і готельної діяльності  3414 Фахівець з готельного обслуговування  3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування  3414 Фахівець з організації дозвілля  3414 Організатор туристичної та готельної діяльності  3414 Фахівець із конференц-сервісу  3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей  13 Керівники малих підприємств без апарату управління  <i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки</i></p>
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмою другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL та 7 рівня НРК України
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання.  Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через практичну підготовку та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка до атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Письмові екзамени, практична підготовка; есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, атестаційний екзамен, кваліфікаційна робота тощо.  Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів, Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів у ДТЕУ.</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
<b>Загальні компетентності</b>	<p><b>ЗК 01.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p><b>ЗК 02.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p>

	<p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p><b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 08</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p><b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 14.</b> Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<p><b>РН 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних</p>

стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

**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.

**РН 03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

**РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

**РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

**РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

**РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

**РН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

**РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

**РН 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

**РН 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

**РН 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

**РН 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

**РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

**РН 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її

	<p>зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p><b>РН 21.</b> Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p><b>РН 22.</b> Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	95% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуються закордонні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв</p> <p>Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції</p> <p>Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві</p> <p>Лабораторія енології та барної справи</p> <p>Лабораторія сенсорного аналізу</p> <p>Лабораторія дизайну HoReCa</p> <p>Лабораторія дизайну та інжинірингу</p> <p>Лабораторія систем автоматизованого проектування</p> <p>Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами</p> <p>Кабінет менеджменту туристичного бізнесу</p> <p>Навчально-науковий центр бізнес-симуляції</p> <p>VR-бібліотека, SMART-бібліотека</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Використання віртуального навчального середовища ДТЕУ, програмне забезпечення: інноваційна система управління готелем Fidelio V8; програмний комплекс «Парус-Готель» програмний комплекс "Парус-Ресторан"; система Iiko для автоматизації роботи ресторанів або мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus. 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.</p> <p>Програма забезпечена підручниками, навчально-методичними виданнями, інформаційною базою та доступом до закритих джерел інформації, зокрема наукометричних баз даних</p>
<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 ДТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів
<b>Навчання іноземних</b>	Можливе навчання іноземних громадян

здобувачів вищої освіти	
-------------------------	--

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

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24
ОК 2.	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.	Економічна теорія	6
ОК 8.	Психологія сервісної діяльності	6
ОК 9.	Ресторанна справа	12
ОК 10.	Іноземна мова спеціальності	12
ОК 11.	Маркетинг	6
ОК 12.	Організація туризму	6
ОК 13.	Менеджмент готелів і ресторанів	6
ОК 13.1	КР з менеджменту готелів і ресторанів	
ОК 14.	Економіка готелів і ресторанів	6
ОК 15.	Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 16.	Комунікативний менеджмент	6
ОК 17.	StartUp-тренінг	9
ОК 18.	Управління дистрибуцією послуг	6
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>150</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
ВК 1.	Безпека бізнесу	6
ВК 2.	Безпека життя	6
ВК 3.	Бізнес-планування	6
ВК 4.	Бухгалтерський облік	6
ВК 5.	Господарське право	6
ВК 6.	Діджитал маркетинг	6
ВК 7.	Дизайн	6
ВК 8.	Дипломатичний та діловий протокол та етикет	42
ВК 9.	Друга іноземна мова	6
ВК 10.	Економічний аналіз	6
ВК 11.	Екскурсійна справа	6

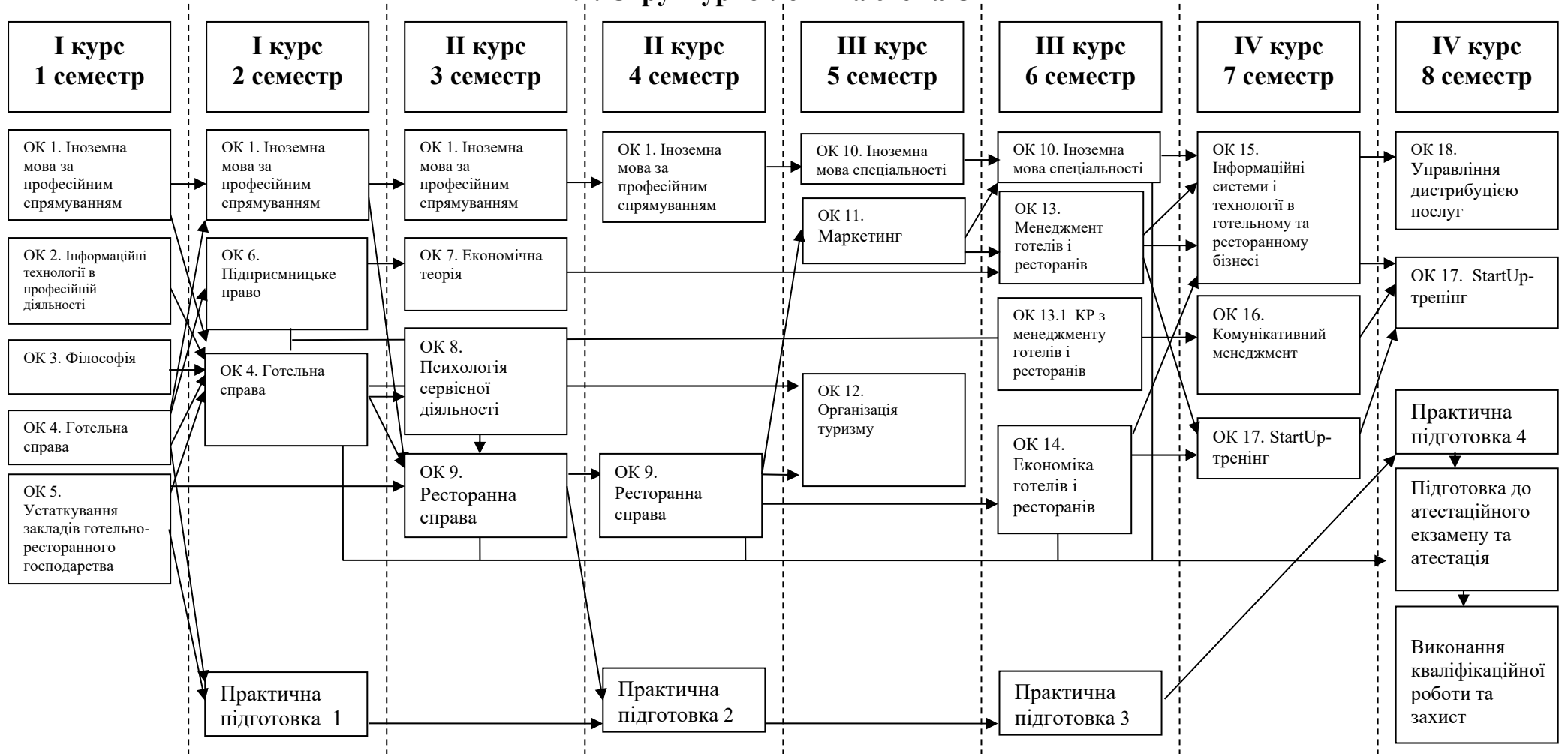


Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
ВК 12.	Енологія	6
ВК 13.	Етика бізнесу	6
ВК 14.	Етнічна кулінарія	6
ВК 15.	Івент маркетинг	6
ВК 16.	Івентивний менеджмент	6
ВК 17.	Інженерна та комп'ютерна графіка	6
ВК 18.	Інжиніринг будівель	6
ВК 19.	Інтернет-технології в бізнесі	6
ВК 20.	Інформаційні війни	6
ВК 21.	Інформаційні системи та технології в туризмі	6
ВК 22.	Кондитерське та пекарське мистецтво	6
ВК 23.	Конфліктологія та психологія ділового спілкування	6
ВК 24.	Критичне мислення	6
ВК 25.	Криптовалютний ринок	6
ВК 26.	Культурна спадщина України	6
ВК 27.	Курортна справа	6
ВК 28.	Логіка	6
ВК 29.	Міжнародні економічні відносини	6
ВК 30.	Ораторське мистецтво	6
ВК 31.	Основи кібербезпеки	6
ВК 32.	Політологія	6
ВК 33.	Правознавство	6
ВК 34.	Прогнозування цифрової поведінки	6
ВК 35.	Психологія	6
ВК 36.	Психологія лідерства та кар'єри	6
ВК 37.	Психологія управління	6
ВК 38.	Рисунок і живопис	6
ВК 39.	Соціальна відповідальність бізнесу	6
ВК 40.	Соціальна психологія	6
ВК 41.	Соціологія	6
ВК 42.	Спеціалізований туризм	6
ВК 43.	Стартап-менеджмент в туризмі	6
ВК 44.	Статистика	6
ВК 45.	Стратегія та планування маркетингу	6
ВК 46.	Технології розробки мобільних додатків	6
ВК 47.	Товарознавство	6
ВК 48.	Трудове право	6
ВК 49.	Управління кар'єрою	6
ВК 50.	Фінанси, гроші та кредит	6
ВК 51.	Event технології в туризмі	6
ВК 52.	Web-дизайн і Web-програмування	6

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
<b>Загальний обсяг вибіркового компонент:</b>		<b>60</b>
<b>Практична підготовка</b>		
	Практична підготовка 1	6
	Практична підготовка 2	6
	Практична підготовка 3	6
	Практична підготовка 4	3
<b>Атестація</b>		
	Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	3
	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	6
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Компоненти Компетентності	Компетентності																																																															
	БК 1.	БК 2.	БК 3.	БК 4.	БК 5.	БК 6.	БК 7.	БК 8.	БК 9.	БК 10.	БК 11.	БК 12.	БК 13.	БК 14.	БК 15.	БК 16.	БК 17.	БК 18.	БК 19.	БК 20.	БК 21.	БК 22.	БК 23.	БК 24.	БК 25.	БК 26.	БК 27.	БК 28.	БК 29.	БК 30.	БК 31.	БК 32.	БК 33.	БК 34.	БК 35.	БК 36.	БК 37.	БК 38.	БК 39.	БК 40.	БК 41.	БК 42.	БК 43.	БК 44.	БК 45.	БК 46.	БК 47.	БК 48.	БК 49.	БК 50.	БК 51.	БК 52.												
ЗК 01	*		*										*												*			*																																				
ЗК 02			*		*																									*								*																										
ЗК 03																						*		*						*							*	*	*												*													
ЗК 04															*			*	*	*										*							*	*	*									*							*									
ЗК 05															*		*	*	*										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*								
ЗК 06	*	*	*	*	*		*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*							
ЗК 07								*					*	*																																							*											
ЗК 08	*	*	*	*													*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*							
ЗК 09									*												*								*							*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*							
ЗК 10	*	*	*	*	*		*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*						
ЗК 11								*																																																								
СК 01	*		*				*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*						
СК 02	*						*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					
СК 03					*												*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					
СК 04		*	*				*	*	*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
СК 05			*												*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
СК 06						*										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
СК 07															*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
СК 08											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
СК 09						*							*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
СК 10	*			*		*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
СК 11											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
СК 12																						*																																										
СК 13			*					*						*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
СК 14			*								*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

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

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

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

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.	БК 23.	БК 24.	БК 25.	БК 26.	БК 27.	БК 28.	БК 29.	БК 30.	БК 31.	БК 32.	БК 33.	БК 34.	БК 35.	БК 36.	БК 37.	БК 38.	БК 39.	БК 40.	БК 41.	БК 42.	БК 43.	БК 44.	БК 45.	БК 46.	БК 47.	БК 48.	БК 49.	БК 50.	БК 51.	БК 52.					
РН 01					*																									*			*												*												
РН 02												*		*								*																			*							*									
РН 03		*			*			*				*		*	*				*		*	*	*					*		*				*				*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					
РН 04															*	*		*					*	*			*														*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*						
РН 05			*	*			*			*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					
РН 06																		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					
РН 07												*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
РН 08												*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
РН 09	*					*											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
РН 10										*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
РН 11											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
РН 12										*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
РН 13																																				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
РН 14	*																*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
РН 15			*	*					*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
РН 16						*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
РН 17							*											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
РН 18																																																									
РН 19																																																									
РН 20			*																																*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
РН 21	*			*						*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
РН 22										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*



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

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 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; Тонконог І.В., канд. філолог. наук, доцент кафедри іноземної філології та перекладу; Галаган В.Я., ст. викладач кафедри іноземної філології та перекладу; Шкорубська Ю.Є., викладач кафедри іноземної філології та перекладу.

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

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

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

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

1. Латигіна А.Г. Basic English of Economics: 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; 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 проти-пожежної сигналізації. Вертикальний транспорт будівель. Обладнання для послуг оздоровчого комплексу, пралень та хімчисток. Обладнання для послуг з організації дозвілля, конференц- та бізнес-центрів.

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

1. Золотухіна І.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: 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. Корнеєв. - 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. ЕКОНОМІЧНА ТЕОРІЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2023/2024.

**Семестр.** III.

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

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

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

**Зміст.** Економічна система суспільства. Відносини власності. Форми організації суспільного виробництва та їх еволюція. Ринкова економіка: суть, структура та інфраструктура. Теорія поведінки споживача. Підприємство в умовах ринкового господарювання. Попит та пропозиція. Теорія еластичності. Теорія граничних продуктів та мікроекономічна модель фірми. Витрати, їх природа та структура. Ринок досконалої конкуренції. Монополія. Монополістична конкуренція. Олігополія. Показники концентрації. Похідний попит. Ринок факторів виробництва. Ринок капіталу та ринок землі. Ринок праці. Держава в мікроекономічній теорії: зовнішні ефекти та громадські блага. Сутність процесу суспільного відтворення. Відтворення національного продукту і національного багатства. Вимірювання результатів макроекономічної діяльності. Сукупний попит та сукупна пропозиція. Коливання сукупного попиту в моделях мультиплікатора. Національний ринок та його рівновага. Моделі макроекономічної рівноваги. Рівновага на ринку грошей. Інфляція та антиінфляційна політика. Зайнятість і безробіття. Державний борг і його вплив на національну економіку. Макроекономічна політика та економічне зростання у відкритій економіці. Макроекономічна рівновага та циклічність суспільного виробництва. Державне регулювання в умовах ринкової економіки. Закономірності розвитку світового господарства.

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

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

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

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.8. Назва. 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** «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.

**4.9. 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.** «Товарознавство», «Готельна справа», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

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

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

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

1. НоReCa: 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.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** V-VI.

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

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

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

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

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

Сучасна індустрія гостинності та харчування. Сучасні подорожі (типи, тенденції, харчування під час подорожей). Типи готелів. Класифікація готелів. Організація готелю та його персонал. Індустрія харчування, типи обслуговування у закладах харчування та

харчування у готелях. Меню, його роль та принципи планування. Ресторани, їх діяльність та персонал.

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

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

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

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

### **Методи оцінювання.**

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

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

## **4.11. Назва. МАРКЕТИНГ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** V.

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

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

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

**Зміст.** Сутність та особливості маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі. Маркетингове середовище суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Ринок гостинності як об'єкт маркетингу. Поведінка споживачів готельних і ресторанних послуг як об'єкт маркетингу. Базові засади сегментації ринку готельних і ресторанних послуг. Методичні засади маркетингових досліджень сфери гостинності. Прикладні напрями маркетингових досліджень у готельному та ресторанному бізнесі. Маркетинг санаторно-курортних закладів. Маркетинг суб'єктів

ресторанного бізнесу. Маркетинг підприємств суміжних секторів ринку. Технології е-маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Роль маркетингу у стратегічному плануванні суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Планування, організація та контроль маркетингової діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

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

1. Дослідницький тренінг: маркетинг інновацій і інновації в маркетингу : навч. посіб. / В.Я. Заруба, Д.В. Райко, О.О. Антоненць та ін.; за ред. В.Я. Заруби, Д.В. Райко. – Харків : Щедра садиба плюс, 2015. – 104 с.
2. Зюкова І. О. // Технології маркетингових досліджень [Текст]: навч. посібн. / І. О. Зюкова. – Львів: Магнолія-2006, 2019. – 340 с.
3. Косар Н. С. Маркетингові дослідження: Підручник / Н. С. Косар, О. Б. Мних, Є. В. Крикавський, С. В. Леонова. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2018. 460 с.

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** V.

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

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

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

**Зміст.** Туризм як сфера господарської діяльності. Термінологічний апарат туризмознавства. Функції туризму, умови та фактори його розвитку. Поняття туристичної послуги, її соціально-економічна характеристика. Туристичний продукт та його складові. Класифікації в туризмі. Історичні передумови виникнення та розвитку туризму. Етапи розвитку туризму у світі. Історія розвитку туризму в Україні. Туристична політика на сучасному етапі. Міжнародне регулювання

туристичної діяльності. Міжнародні і регіональні туристичні організації. Міжнародні інструменти впливу на розвиток туризму. Форми здійснення туристичної діяльності. Умови та принципи створення і функціонування туристичних підприємств в Україні. Сутність та особливості здійснення туроператорської та турагентської діяльності. Поняття туроперейтингу та основні види діяльності туроператорів. Основні форми реалізації туристичного продукту. Формування збутової мережі туроператорів.

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VI.

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

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

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

**Зміст.** Генеза та сутність менеджменту. Менеджмент як система наукових знань. Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції

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

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

1. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підруч. для студентів ВНЗ / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. - Харків : ХНУМГ, 2017. - 431 с.
2. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: практикум / Басюк Д.І. [та ін.]; Нац. ун-т харч. технологій. - Кам'янець-Подільський : Зволейко Д. Г., 2017. - 207 с.
3. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л.І. Нечаюк- К.: Центр навчальної літератури, 2016. - 342 с.

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VI.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бовш Л.А., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Охріменко А.Г., доц., д.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу (стажування Universitatea Alexandru Ioan Cuza, Iasi, Румунія, 2017).

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Статистика», «Макроекономіка», «Менеджмент», «Мікроекономіка», «Економічна теорія», «Маркетинг».

**Зміст.** Готелі і ресторани як складові економічної системи. Сутність економічної діяльності готелів і ресторанів. Економічні тренди розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Особливості створення та функціонування фізичних осіб-підприємців та юридичних осіб (підприємств). Економічне середовище функціонування готелів і ресторанів. Ринок готельних та ресторанних послуг. Планування економічної діяльності готелів і ресторанів. Операційна діяльність готелю. Виробнича програма ресторану . Продукція та товарооборот ресторану. Поточні витрати та собівартість послуг готелів і ресторанів. Ціноутворення в готелях і ресторанах. Доходи, прибуток та рентабельність готелів та ресторанів. Податки та оподаткування готелів та ресторанів. Ресурсний потенціал готелів і ресторанів. Основні засоби готелів і ресторанів. Оборотні засоби готелів і ресторанів. Нематеріальні ресурси (активи) готелів і ресторанів. Фінансові ресурси готелів і ресторанів. Трудові ресурси готелів і ресторанів. Економічна діагностика діяльності готелів і ресторанів. Інноваційна та інвестиційна діяльність готелів і ресторанів. Бізнес-плани готелів та ресторанів. Економічна безпека готелів і ресторанів. Реструктуризація. Санація. Банкрутство готелів і ресторанів.

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

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / В. Брич, Г. Кушнірук, М. Рутинський, Н. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.
2. Яркіна Н.М. Економіка підприємства: Навч. пос. / Н.М.Яркіна – Вид. 2-ге перероб. і доп. – К.: Вид-во «Ліра-К», 2017. – 596 с.
3. Chen J.S. (Ed.). (2020). Advances in Hospitality and Leisure, Emerald Publishing Limited, Bingley. 10.1108/S1745-3542202116



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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2026/27.

**Семестр.** VII.

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.16. Назва. КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII.

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

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

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

**Зміст.** Теоретичні засади, зміст, структура та завдання комунікативного менеджменту. Методики психодіагностики як передумови ефективного спілкування в готельно-ресторанному бізнесі. Методики професійного спілкування менеджера підприємства готельно-ресторанного бізнесу з використанням вербальних та невербальних комунікативних технік і технологій. Міжкультурна комунікація у готельно-ресторанному бізнесі. Професійне використання сучасних психолінгвістичних технологій задля побудови ефективних комунікативних

зв'язків з партнерами по бізнесу та споживачами підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Правила етикету та культури спілкування в професійному середовищі та зі споживачами підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.17. Назва. STARTUP-ТРЕНІНГ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII-VIII.

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

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

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

готелів і ресторанів», «Маркетинг», «Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі».

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.18. Назва. УПРАВЛІННЯ ДИСТРИБУЦІЄЮ ПОСЛУГ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VIII.

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

**Результати навчання.** Формування знань і компетенцій щодо організації та управління системою дистрибуції послуг готелів і

ресторанів; оцінювання перспективності основних та альтернативних каналів дистрибуції послуг; особливостей роботи з персоналом у системі дистрибуції послуг суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

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

1. Піщак О., Горлін Д., Бекіров А., Даніленко І. Аудит продажу. Дистрибуція: підручник. – Вид-во «Самміт-книга», 2020. – 165 с.
2. The Hotel Distribution Report 16-22. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://hotelanalyst.co.uk/wp-content/uploads/sites/2/2020/10/2020-NA-Hotel-Distribution-report-final-sample.pdf>.
3. Detailed Guidance for Your Marketing Distribution Channels. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.marketingmo.com/strategic-planning/how-to-develop-your-distribution-channels>.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.19. 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.

**4.20. Назва. БЕЗПЕКА БІЗНЕСУ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** VI-VIII.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (усне/ письмове опитування, вирішення ситуаційних завдань);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.21. 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», «Трудове право».

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



Шум. Виробничі випромінювання. Організаційно-технічні заходи і засоби безпеки. Аналітична оцінка умов праці. Атестація робочих місць. Електробезпека. Основні поняття та значення пожежної безпеки. Системи попередження пожеж та пожежного захисту.

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.22. Назва. БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII-VIII.

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

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

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

**Зміст.** Бізнес-план як інструмент управління бізнесом у ринковій системі господарювання. Цілі розробки бізнес-плану, методологія складання за різними стандартами. Комп'ютерні засоби підтримки

розробки бізнес-плану. Підготовча стадія розроблення бізнес-плану. Вимоги до змісту та методика розробки аналітичного розділу бізнес-плану Маркетинговий план. Виробничий план. Організаційний план. Оцінка ризиків. Фінансовий план. Діагностика бізнес-плану та оцінка ефективності його реалізації. Презентація бізнес-плану.

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

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

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

- лекції (тематична / проблемна / лекція-консультація;
- семінарські / практичні / тренінг / презентація / дискусія / комунікативний метод / модерація / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах та ін.).

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.23. Назва. БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** VI-VIII.

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

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

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

«Економіка готелів і ресторанів».

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

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

1. Бруханський Р. Ф. Бухгалтерський облік : підруч. / Р. Ф. Бруханський. – Тернопіль : ТНЕУ, 2016. – 480 с.
2. Давидюк Т.В. Бухгалтерський облік : навч. посібник / Т.В. Давидюк, О.В. Манойленко, Т.І. Ломаченко, А.В. Резніченко. – Харків, Видавничий дім «Гельветика», 2016. – 392 с.
3. Янчева Л.М. Бухгалтерський облік: навч. посібник / Л. М. Янчева, Н. С. Акімова., О. В. Топоркова, Т. А. Наумова, Л. О. Кирильєва, Герасимова Н.С., М.О. Ільченко. – Х.: ХДУХТ, 2015. – 446 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.24. Назва. ГОСПОДАРСЬКЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** IV-VIII.

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

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

органами, що здійснюють нагляд за дотриманням господарського законодавства.

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

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

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

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

#### **4.25. Назва. ДІДЖИТАЛ МАРКЕТИНГ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** IV-VIII.

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

**Результати навчання.** Формування фундаментальних теоретичних знань і практичних навичок реалізації маркетингових завдань на основі використання сучасних технологій цифрового маркетингу, здатність використовувати сучасні цифрові технології маркетингу для підвищення ефективності господарської діяльності. Розуміння основи діджитал-маркетингу, його роль і завдання в компаніях, вміння розробляти діджитал-стратегію, застосування основних каналів просування в діджитал середовищі, визначення ефекту від маркетингових кампаній в інтернет.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Інформаційні технології в професійній діяльності», «Маркетинг», «Програмне забезпечення маркетингу», «Маркетингові комунікації», «Електронна торгівля», «Поведінка споживачів».

**Зміст.** Складові цифрового маркетингу. Омніканальність та сучасні технології цифрового маркетингу. Цифрові технології маркетингового аналізу. Основні принципи та етапи розробки WEB-сайтів. Технології пошукової оптимізації. Рекламні технології та технології просування у соціальних мережах. Розробка цифрової маркетингової стратегії. Ефективність цифрового маркетингу.

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

1. Kingsnorth S. Digital Marketing Strategy: An Integrated Approach to Online Marketing. Publisher: Kogan Page, 2020. 384 P.
2. Котлер П., Катарджая І., Сетьяван І. Маркетинг 4.0. Від традиційного до цифрового: навч. посібник. Вид-во «КМ-БУКС», 2018. 208 с.
3. Цифровий маркетинг – модель маркетингу ХХІ сторіччя : [колект. монографія] / [М. А. Окландер та ін.] ; за ред. д-ра екон. наук, проф. М. А. Окландера. – Одеса : Астропринт, 2017. – 290 с.

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

- лекції (тематична, проблемна);
- лабораторні заняття (традиційні, робота в малих групах).

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.26. Назва. ДИЗАЙН.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** V-VIII.

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

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

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

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

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

1. Кухта М.С. Дизайн и технології: навч. посібник / М.С. Кухта – Т.: PUBLISHING, 2016. – 169 с.
2. Олійник О.П., Гнатюк Л.Р., Чернявський В.Г. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. / – К. : НАУ, 2016. – 228 с.
3. Brown T. Change by Design : How Design Thinking Trans-forms Organizations and Inspires Innovation / T. Brown, V. Katz. – New York : Harper Business, 2018. – 272 p.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 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.** «Етика бізнесу», «Філософія», «Психологія».

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

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

1. Станчев М.Г. Дипломатичний протокол та етикет: навч. 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.

#### **4.28. Назва. ДРУГА ІНОЗЕМНА МОВА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

## **Семестр. II-VIII.**

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

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

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

### **Зміст.**

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

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

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

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

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



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

**Методи оцінювання:**

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

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

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** VI-VIII.

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

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

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

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

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

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

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.**Українська.

### **4.30. Назва. 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. 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.

### **4.31. Назва. ЕНОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** IV-VIII.

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.32. Назва. ЕТИКА БІЗНЕСУ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 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.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** IV-VIII.

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

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

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

**Зміст.** Загальна характеристика національних особливостей харчування народів різних країн та регіонів світу. Основні чинники,

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

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

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

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

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.34. Назва. ІВЕНТ МАРКЕТИНГ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** IV-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Самчук В.А., канд. філос. наук, асистент кафедри маркетингу.

**Результати навчання.** Формування системи теоретичних та практичних знань щодо сутності діяльності компанії у сфері івент-маркетингових комунікацій.

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

**Зміст.** Івент-маркетинг: поняття та місце в системі маркетингових комунікацій. Комунікативні характеристики івент-маркетингу. Цільові аудиторії івент-маркетингу та основні засоби, спрямовані на них. Особливості використання івент-маркетингу в різних сферах. Роль і місце івент-маркетингу в бренд-комунікаціях. Ринок івент-маркетингових послуг. Система управління івент-маркетингом на підприємстві

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

1. Дослідницький тренінг: маркетинг інновацій і інновації в маркетингу : навч. посіб. / В.Я. Заруба, Д.В. Райко, О.О. Антоненць та ін.; за ред. В.Я. Заруби, Д.В. Райко. – Харків : Щедра садиба

плюс, 2015. – 104 с.

2. Зюкова І. О. // Технології маркетингових досліджень [Текст]: навч. посібн. / І. О. Зюкова. – Львів: Магнолія-2006, 2019. – 340 с.
3. Косар Н. С. Маркетингові дослідження: Підручник / Н. С. Косар, О. Б. Мних, Є. В. Крикавський, С. В. Леонова. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2018. 460 с.

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

– лекції (оглядові, тематичні та проблемні),  
– 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).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.35. Назва. ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII-VIII.

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

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

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

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

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

1. Герасимчук З.В. Регіональна політика івентивного туризму: методологічні засади формування та реалізації: монографія / Герасимчук З.В., Поліщук В.Л. - Луцьк : Волиньполіграф: Галяк Ж.В., 2015. - 256 с.

2. Романцов А.Н. Event-маркетинг: навч. посібник / А.Н. Романцов. – К. : Кондор, 2016. – 116 с.

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних робіт;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** V-VIII.

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

**Результати навчання.** Формування знань, умінь і навичок розробки технічної документації, необхідної для представлення технічних рішень за допомогою креслення в автоматизованих САД системах та правил їх оформлення згідно міжнародної системи стандартів ЄСПД (Єдиної системи програмної документації); застосування правил виконання схем алгоритмів, програм, даних і систем, набуття практичних навичок щодо оформлення програмної документації; застосування пакету AutoCAD при виконанні схем алгоритмів програм, даних і систем.

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

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

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

1. Кепко О.І., Накльока Ю.І., Пушка О.С., Чумак Н.М. Інженерна та комп'ютерна графіка: Навч. посіб. – Умань. Редакційновидавничий відділ Уманського НУС, 2015. – 196 с.



2. Шмиг Р.А. Інженерна комп'ютерна графіка : навч. посіб. / Р.А. Шмиг, В.М. Боярчук, І. М. Добрянський, В.М. Барабаш ; за заг. ред. Р.А. Шмига. – Львів : Український бестселер, 2012. – 600 с.
3. Климнюк В.Є. Інженерна і комп'ютерна графіка : навч. посіб. / В.Є. Климнюк. – Х. : Вид. ХНЕУ, 2013. – 92 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання:**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.37. Назва. ІНЖИНІРИНГ БУДІВЕЛЬ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** V-VIII.

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

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

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

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

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

1. Сучасні композиційні будівельно-оздоблювальні матеріали : модифіковані сухі будівельні суміші та водно-дисперсійні

полімерні склади: підручник / П.В. Захарченко; Е.М. Долгий; Ю.О. Галаган; О.М. Гавриш; Д.В. Гулін; О.Ю. Старченко - К.: КНУБА, 2015. - 680 с.

2. Проектування курортів: навч. посіб. / за ред.: А.А. Мазаракі; КНТЕУ. - К.: КНТЕУ, 2014. - 446 с.

3. HoReCa. том.1. Готелі. Навч. посіб. у 3т. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін.]; за ред.: А.А. Мазаракі - К.: КНТЕУ, 2016. - 348 с.

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.38. Назва. ІНТЕРНЕТ-ТЕХНОЛОГІЇ В БІЗНЕСІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII-VIII.

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

**Результати навчання.** Формування студентами фундаментальних теоретичних знань і практичних навичок з питань комп'ютерної та цифрової обробки економічної та фінансової інформації, що використовується в бізнес-процесах підприємства, здатність за допомогою відповідного програмного забезпечення виявляти в масивах даних приховані взаємозв'язки та закономірності; проектування та розробки інформаційного забезпечення та діджитал супроводу транзакцій у складі інформаційних систем.

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

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

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

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

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

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

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

### **Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова викладання та викладання.** Українська.

## **4.39. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ ВІЙНИ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** IV-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Гамова І. В., к.е.н., доц. кафедри журналістики та реклами.

**Результати навчання.** Формування у студентів спеціальних теоретичних знань та практичних навичок щодо методики, технології та організації інформаційної політики держави, проблем протидії інформаційним загрозам.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Основи реклами», «Основи зв'язків із громадськістю», «Масові комунікації».

**Зміст.** Інформаційний суверенітет та інформаційна безпека України. Інформаційні війни у сучасному світі. Інформаційні війни в політичних кампаніях. Інформаційна асиметрія та формування інфор-

маційного простору. Інструменти впливу в інформаційному просторі. Методи боротьби в інформаційному просторі. Інструменти протидії в інформаційному просторі. Методи реструктуризації інформаційного простору. Спіндоктор. Засоби інформаційного впливу на людину. Образ ворога в інформаційній війні.

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

1. Гамова І.В. Інформаційні війни: підручник. Київ: Держ. торг.– екон. ун-т, 2022. 184 с.
2. Інформаційні війни у соціальних он-лайн мережах: [монографія]. К. : Київ. Ун-т ім. Б. Грінченка, 2017. 392 с.
3. Курбан О.В. Сучасні інформаційні війни в мережевому он-лайн просторі: навчальний посібник. Київ: ВІКНУ, 2016. 286 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова / тематична); практичні заняття (презентація / метод кейс-стаді).

#### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування, усне / письмове опитування, перевірка підготовленого есе / презентації / розрахунково-графічні роботи / задачі / ситуаційні завдання);
- підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII-VIII.

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

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

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

**Зміст.** Характеристика сучасних інформаційних систем і технологій у туристичному бізнесі. Організація управління інформаційними ресурсами туристичного підприємства. Інформаційно-технічне забезпечення туристичного офісу. Автоматизовані системи управління підприємствами в сфері туризму. Використання інтернет-технологій в туризмі. Глобальні (GDS) та альтернативні (ADS)

системи бронювання туристичних послуг. Інтернет-сайти туристичних підприємств. Електронний бізнес у туризмі. Мультимедійні та мобільні технології в сфері туризму. Геоінформаційні системи (ГІС) в туризмі.

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.41. Назва. КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** IV-VIII.

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

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

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

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

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

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

**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.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII-VIII.

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

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

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.43. 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-Гордеєва 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.

#### **4.44. Назва. КРИПТОВАЛЮТНИЙ РИНОК.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** VI-VIII.

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



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

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

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

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

1. Онищенко В.О., Завора Т.М. Ринок фінансових послуг: навч. посіб. /В.О. Онищенко, Т.М. Завора. – Полтава : ПНТУ, 2017. – 408 с.

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

3. EY research: initial coin offerings (ICOs). URL : <https://webforms.ey.com/Publication/vwLUAssets/ey-research-initial-coin-offerings-icos/%24File/ey-research-initial-coin-offerings-icos.pdf>.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.45. 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.** «Історія України».

**Зміст.** Витоки української культури. Культура Київської Русі (IX –

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

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

1. Історія української культури : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Ю. І. Кулагін, Ю. Г. Бадах, Н. А. Латигіна та ін. – К. : КНТЕУ, 2013. – 628 с.
2. Історія української літератури у 12 т. Т.1.-Т.4. – К.: Наукова думка, 2014.

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

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.46. Назва. КУРОРТНА СПРАВА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** VI-VIII.

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

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

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

**Зміст.** Курортна справа, суть та її задачі. Предмет курортології, визначення основних її термінів. Санаторно-курортне обслуговування. Клімат та його роль в оздоровчому процесі. Ландшафтотерапія. Відомі кліматичні курорти Європи. Лікувальні

мінеральні води. Лікувальні фізичні чинники термічної та водної природи. Відомі курорти Азії, Америки, Африки, Австралії та Океанії. Грязелікування (пилоідотерапія), озокеритолікування, парафінолікування, глинолікування, лікування піском (псамотерапія). Лікувальні чинники механічної природи. Фітотерапія, ароматерапія та фаунотерапія в санаторно-курортному оздоровленні.

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

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

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

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

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

– лекції (тематичні, проблемні);

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (тестування, вирішення ситуаційних задач);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.47. 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, колоквиуми, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.48. Назва. МІЖНАРОДНІ ЕКОНОМІЧНІ ВІДНОСИНИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** VI-VIII.

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

**Результати навчання.** Засвоєння методичних підходів до оцінки стану та тенденцій розвитку основних форм міжнародних економічних відносин (МЕВ), що дозволяє використовувати емпіричний та статистичний аналіз зовнішнього міжнародного середовища для обґрунтування стратегій зовнішньоекономічної діяльності на рівні окремих підприємств, які залучаються в міжнародні торговельні та виробничо-інвестиційні взаємини із зарубіжними контрагентами.

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

**Зміст.** Світове господарство: сутність, елементи і суб'єкти, етапи формування, фактори розвитку. Соціально-економічний принцип систематизації країн світу. Еволюційні періоди формування МЕВ. Середовище МЕВ, Міжнародний поділ праці та кооперація виробництва. Міжнародна економічна інтеграція. Міжнародна торгівля як провідна форма МЕВ. Регулювання міжнародної торгівлі. МЕВ у сфері послуг. Міжнародний рух капіталу. Міжнародне інвестиційне співробітництво. Міжнародне портфельне інвестування. Міжнародний фондовий ринок. Світова валютно-фінансова система. Платіжний баланс та міжнародні розрахунки. Міжнародні кредитні відносини. Міжнародна міграція робочої сили Міжнародний науково-

технічний обмін. Електронна торгівля в системі МЕВ. Міжнародні економічні організації у багатосторонньому економічному співробітництві і регулюванні МЕВ. Економічна єдність світу і глобальні проблеми МЕВ. Проблеми інтеграції України до системи світогосподарських зв'язків

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

–підсумковий контроль (екзамен письмовий).

**Мова навчання та викладання.**Українська

**4.49. 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, колоквиуми, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.50. 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.
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.

### **4.51. 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.

#### **4.52. 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.

### **4.53. Назва. ПРОГНОЗУВАННЯ ЦИФРОВОЇ ПОВЕДІНКИ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** VI-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Зайцева О.І., канд. екон. наук, доцент, професор кафедри маркетингу.

**Результати навчання.** Формування фундаментальних теоретичних знань і практичних навичок реалізації маркетингових завдань на основі прогнозування цифрової поведінки споживачів, здатність використовувати сучасні цифрові технології маркетингу для підвищення ефективності прогнозування на основі аналізу поведінки споживачів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Інформаційні технології в професійній діяльності», «Маркетинг», «Програмне забезпечення маркетингу», «Маркетингові дослідження», «Поведінка споживачів», «Аналітика клієнтських даних».

**Зміст.** Сучасні методи та моделі прогнозування. Роль теорії поколінь у формуванні цінностей та цифрової поведінки. Характер споживання в умовах цифрових змін. Маркетингові метрики як основа прогнозування поведінки споживачів. Особливості персоналізації пропозицій для конкретного споживача засобами Big Data. Формування споживчих переваг та актуалізація благ в процедурі прийняття цифрових рішень споживача. Віртуальне структурування поведінки інтернет-користувача. Використання Big Data для вибору ефективних стратегій відносно певних сегментів споживачів та вибору цільової аудиторії. Цифрові аспекти прогнозування цифрової поведінки: цінності; дані про покупки товарів повсякденного попиту; споживання медіа контенту.

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

1. Дослідницький тренінг: маркетинг інновацій і інновації в маркетингу : навч. посіб. / В.Я. Заруба, Д.В. Райко, О.О. Антоненко та ін.; за ред. В.Я. Заруби, Д.В. Райко. – Харків : Щедра садиба плюс, 2015. – 104 с.
2. Зюкова І. О. // Технології маркетингових досліджень [Текст]: навч. посібн. / І. О. Зюкова. – Львів: Магнолія-2006, 2019. – 340 с.
3. Косар Н. С. Маркетингові дослідження: Підручник / Н. С. Косар, О. Б. Мних, Є. В. Крикавський, С. В. Леонова. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2018. 460 с.

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

- лекції (тематична, проблемна, інтерактивна);
- практичні заняття (традиційні, робота в малих групах).

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.54. Назва. ПСИХОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** II-IV.

**Результати навчання.** У результаті вивчення дисципліни студент має *знати*: актуальність, головні проблеми та завдання психології на сучасному етапі; основні закономірності функціонування та властивості психічних пізнавальних процесів, станів, утворень емоційно-вольової сфери та індивідуальних властивостей особистості;

психологічні особливості спілкування, міжособистісних взаємин у сім'ї, стосунків у колективі.

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII-VIII.

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

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

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

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

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

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

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

1. Бендас Т. Психологія лідерства: навч. посіб. / Т. Бендас – К, 2018. – 448 с.

2. Сергеева Л.М. Лідерство: навч. посібн. / Сергеева Л.М., Кондратьєва В.П., Хромей М.Я. / за наук. ред. Л.М. Сергеевої. – Івано-Франківськ. «Лілея НВ», 2015. – 296 с.

3. Теорія і практика формування лідера: навч. посіб. /О.Г. Романовський, Т.В. Гура, А.Є. Книш, В.В. Бондаренко – Харків, 2017, – 100 с.

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

**Методи оцінювання.**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.56. Назва. ПСИХОЛОГІЯ УПРАВЛІННЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII-VIII.

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

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

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

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

Психологічні аспекти кадрової політики. Психологічні особливості формування іміджу організації. Здоров'я та професійне довголіття керівника.

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.57. 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 ви-рішень; 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 черепу 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.

**4.58. Назва. СОЦІАЛЬНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ БІЗНЕСУ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

## **Семестр. VII-VIII.**

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

**Результати навчання.** Формування у майбутніх фахівців фундаментальних знань з теорії та практики соціальної відповідальності бізнесу, а також набуття практичних навичок щодо реалізації принципів та напрямів соціальної відповідальності на різних рівнях управління.

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання.**



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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

– лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії);

– практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

**Методи оцінювання.**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.60. 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.

#### **4.61. Назва. СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ ТУРИЗМ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** VI-VIII.

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.62. Назва. СТАРТАП-МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII-VIII.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (опитування, колоквіуми, комп'ютерне тестування, індивідуальні завдання, кейс, практичні роботи);
- підсумковий контроль – письмовий екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.63. 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.

#### **4.64. Назва. СТРАТЕГІЯ ТА ПЛАНУВАННЯ МАРКЕТИНГУ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бондаренко О. С., проф., д-р. екон. наук, зав. кафедри маркетингу.

**Результати навчання.** Формування у студентів сучасної цілісної системи теоретичних знань та практичних навичок щодо планування маркетингу та обґрунтування стратегії маркетингу для забезпечення реалізації цілей маркетингу та підвищення ефективності маркетингової та господарської діяльності підприємства.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Соціологія», «Маркетинг», «Менеджмент», «Поведінка споживачів».

**Зміст.** Планування маркетингу в системі управління підприємством. Методологічні підходи до планування маркетингу. Стратегічний аналіз маркетингового середовища. Стратегічне планування маркетингу. Тактичне планування маркетингу. Планування товарної політики. Планування цінової політики. Планування розподільно-збутової політики. Планування комунікаційної політики. Планування витрат та складання бюджетів на маркетинг. Оформлення та презентація плану маркетингу. Організація виконання плану маркетингу. Контроль виконання плану маркетингу. Ефективність плану маркетингу.

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

1. Вествуд Дж. Як скласти маркетинговий план: навч. посібник /Дж. Вествуд. – К.: Фабула, 2020. – 176 с.
2. Кислюк Л. В. Стратегічний маркетинг: навч. посібн. /Л.В. Кислюк. – К.: Кондор, 2020. – 172 с.
3. Траут Джек, Райс Ел. Маркетингові війни /пер. В. Стельмах. – К.: Фабула, 2019. – 240 с.

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

- лекції (оглядова, тематична, проблемна, бінарна, лекція-консультація);
- практичні заняття (дискусія, імітація, моделювання ситуацій, «мозкова атака», робота в малих групах).

**Методи оцінювання.**

– поточний контроль (тестування; усне/ письмове опитування; перевірка та обговорення підготовлених вправ, задач, ситуаційних завдань)

– підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII-VIII.

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

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

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

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

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

1. Lauren Darcey Android Application Development in 24 Hours, Sams Teach Yourself (3rd Edition) / Carmen Delessio, Lauren Dercy, Shane Conder. – Indianapolis: Sams Publishing, 2015. – 432p. - ISBN 978-0-672-33569-3.

2. Barry A. Burd Java Programming for Android Developers For Dummies 2nd Edition / Barry A. Burd. – Hoboken: John Wiley & Sons, Inc., 456p. – 2016. –ISBN: 978-1-118-38710-8.

3. Співтовариство програмістів DOU [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://dou.ua/>

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.66. 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 вимірювальний методи. Процеси, що протікають у харчових продуктах під час товароруху. Методи зберігання харчових продуктів. Режими зберігання. Способи консервування харчових продуктів. Особливості пакування та маркування харчових продуктів. Особливості виробництва та сертифікації сільськогосподарської органічної продукції. Нормативно-правове регулювання безпеки 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 безпеки та якості, вимоги до безпеки та якості, дефекти, особливості упакування, маркування, зберігання зерноборошнених товарів, фруктів, овочів, грибів і продуктів їхнього перероблення, смакових товарів, крохмалю та крохмалепродуктів, цукру, замінювачів цукру, меду, кондитерських виробів, харчових жирів, молока і молочних товарів, яєць та яєчних товарів, м'яса та м'ясних товарів, риби та рибних товарів, харчових концентратів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання:**

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування, перевірка підготовленого індивідуального завдання;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.67. Назва. ТРУДОВЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** IV-VIII.

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

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

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання:**

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII-VIII.

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

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

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

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

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

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** V-VIII.

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII-VIII.

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

**Результати навчання.** Формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенцій щодо

особливостей організації та проведення івентивних заходів загалом та розробки проектів івентивних заходів зокрема.

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

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

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

1. G. A. J. Bowdin Events Management Routledge, 2015 – 739 p.

2. George G. Fenich Ph.D. Planning and Management of Meetings, Expositions, Events and Conventions, 2014. - 240 p.

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (опитування, тестування, індивідуальні самостійні роботи);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII-VIII.

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

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

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

**Зміст.** Основні поняття та визначення Web-дизайну, архітектурні шаблони Web-додатків та шаблони їх проектування, огляд технологій, що використовуються для реалізації клієнтської та серверної частин Web-додатків, переваги та недоліки окремих архітектур, основи мови програмування HTML, мови розмітки XML, мови JavaScript для написання сценаріїв, що виконуються на стороні клієнта і сервера, мови серверних сценаріїв, основи інформаційної безпеки Web-додатків, ознайомлення з сучасними інструментальними засобами створення Web-додатків, характеристика Web-серверів.

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

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

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тести;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова викладання та викладання.** Українська.