

**Київський національний 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>СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ</b>	<b>«ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ ДЕВЕЛОПМЕНТ»</b>
<b>ОСВІТНЯ ПРОГРАМА</b>	<b>«ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ ДЕВЕЛОПМЕНТ»</b>
<b>ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ</b>	<b>МАГІСТР</b>

**Київ 2021**

## ВСТУП

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

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

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

Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин.

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

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

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

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

### Довідник з розподілу оцінок КНТЕУ

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

## **1. Загальна інформація**

### **1.1. Назва та адреса**

Київський національний торговельно-економічний університет

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

Телефон (044) 5313173, (044) 5314741

Електронна пошта [knute@knute.edu.ua](mailto:knute@knute.edu.ua)

Офіційний сайт <http://knute.edu.ua/>

### **1.2. Опис закладу (зокрема тип і статус)**

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

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

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

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

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

КНТЕУ здійснює підготовку та підвищення кваліфікації фахівців із зовнішньої і внутрішньої торгівлі, економіки, міжнародних економічних відносин, публічного управління та адміністрування, фінансів і банківської справи, страхування, підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, обліку й оподаткування, фінансового контролю та аудиту, менеджменту, маркетингу, журналістики, права, міжна-

родного права, туризму, готельного і ресторанного бізнесу, харчових технологій, психології, філології, соціології та ІТ-галузі: кібербезпеки, інженерії програмного забезпечення, комп'ютерних наук, системного аналізу.

У закладі вищої освіти створено сучасну базу для науково-дослідної роботи, розроблено унікальну методику для підготовки наукових та науково-педагогічних кадрів: підготовка здійснюється за 8 науковими програмами доктора наук та 15 освітньо-науковими програми доктора філософії, працюють 6 спеціалізованих вчених рад із захисту докторських та кандидатських дисертацій із 11 спеціальностей.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Коворкінг **KNUTENUB** відкриває свої двері для всіх, кому потрібно комфортне та затишне робоче місце для продуктивної праці, навчання, зустрічей, пошуку нових ідей, проведення переговорів, презентацій, круглих столів та майстер-класів. Ідея коворкінгу реалізувалася в переобладнанні одного із читальних залів у сучасне комфортне приміщення, яке об'єднує 6 різних зон – 3 робочі зони, залу відпочинку, конференц-зал та зону для переговорів. Локація для зустрічей дозволяє проводити презентації, лекції та майстер-класи для 70 учасників.

Також у цьому році відкрита нова зона коворкінгу – **PhygitHub**. Він поділений на кілька робочих зон: зона **Artspace**, що призначена для проведення творчих заходів та генерації ідей; зона **Mediationroom**, де студенти можуть вирішувати суперечки поза судовими засобами, вчитися мистецтву переговорів та тонкощам дипломатії; а також головна зала хабу, особливістю якої є так зване зоряне небо (неонове сузір'я Великої та Малої Ведмедиці). Зали коворкінгу оснащені всім необхідним для комфортного навчання та відпочинку.

Для студентства створені сприятливі соціально-побутові умови: 6 гуртожитків, 6 кафетеріїв та 4 їдальні, пральня та інші побутові пункти. До послуг студентів спортивний комплекс, до якого входять футбольне поле зі штучним покриттям, майданчики для спортивних ігор у баскетбол, волейбол, настільний теніс, великий теніс тощо та тренажерні зали. Студенти та співробітники мають змогу відпочивати на базах університету на узбережжі Чорного моря.

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

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

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

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

### **1.3. Академічні органи**

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

**Володимирівна**

**Сай**

**Валерій**

**Миколайович**

**Вовк**

**Галина**

**Миколаївна**

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

Проректор з адміністративно-господарської роботи

#### 1.4. Академічний календар

Початок навчальних занять – 1 вересня.

Завершення навчальних занять – 30 червня.

Освітній процес здійснюється за семестрами.

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

#### 1.5. Перелік запропонованих освітніх програм

Шифр та найменування галузі знань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
<b>01 Освіта</b>		017 Фізична культура і спорт	Спортивний менеджмент		
<b>02 Культура і мистецтво</b>		022 Дизайн	Дизайн		
<b>03 Гуманітарні науки</b>		035 Філологія	Германські мови та літератури (переклад включно), перша – англійська		
<b>05 Соціальні та поведінкові науки</b>	051 Економіка	051 Економіка	Цифрова економіка (Digital economics)	051 Економіка	Цифрова економіка (Digital economics)
			Міжнародна економіка		Міжнародна економіка
			International economics – англійська		International economics – англійська
			Економіка бізнесу		Економіка та безпека бізнесу
			Економіка торгівлі		Фінансовий менеджмент
			Економіка галузевих ринків		Financial management – англійська
			Агробізнес		Агробізнес
	052 Політологія	Політологія міжнародних відносин			



Шифр та найменування галузі знань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень		
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація	
	053 Психологія	053 Психологія	Практична психологія	053 Психологія	Психологія	
	054 Соціологія	054 Соціологія	Соціологія економічної діяльності	–	–	
<b>06 Журналістика</b>	061 Журналістика	061 Журналістика	Реклама і зв'язки з громадськістю	061 Журналістика	Реклама	
<b>07 Управління та адміністрування</b>	071 Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування в міжнародному бізнесі	
			Digitala удит та аналіз		Облік і податковий консалтинг	
			Фінансовий контроль та аудит		Фінансовий контроль та аудит	
	072 Фінанси, банківська справа та страхування	072 Фінанси, банківська справа та страхування	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Публічні фінанси	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Публічні фінанси
				Податковий менеджмент		Міжнародні фінанси
				Банківська справа		Управління банківським бізнесом
				Управління державними фінансовими ресурсами		Державний аудит
				Фінансове посередництво		Фінансове посередництво
				Страховий бізнес		Financial intermediation – англломовна
				Корпоративні фінанси		Страховий менеджмент
				Міжнародні фінанси		Корпоративні і фінанси
	073 Менеджмент	073 Менеджмент	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньо-економічної діяльності	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньо-економічної діяльності
				Management of foreign economic activiti – англломовна		Management of foreign economic activiti – англломовна
				Міжнародний менеджмент		Міжнародний

Шифр та найменування галузі знань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
					менеджмент
			Управління бізнесом		Управління бізнесом
			Торговельний менеджмент (Trade management)		Торговельний менеджмент
					Trade management – англomовна
			Менеджмент персоналу (HRmanagement)		Менеджмент персоналу (HRmanagement)
			Промисловий менеджмент (Industrial management)		Готельний і ресторанний менеджмент
			Готельний і ресторанний менеджмент		Hotel and Restaurant management – англomовна
			Туристичний менеджмент		Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент
					Tourist and resort-recreational management – англomовна
					Лакшері менеджмент (Luxury Management)
					Міжнародний спортивний менеджмент та рекреація
			Менеджмент антимонопольної діяльності		Менеджмент антимонопольної діяльності
	075 Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг менеджмент (Marketing management)
			Рекламний бізнес		Рекламний бізнес
					Бренд-менеджмент
					Цифровий маркетинг (Digital marketing)
	076 Підприємництво,	076 Підприємництво, торгівля	Оптова і роздрібна торгівля	076 Підприємництво, торгівля та	Організація оптової та роздрібної

Шифр та найменування галузі знань	Початковий рівень (короткий цикл) торгівля та біржова діяльність	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
		та біржова діяльність		біржова діяльність	торгівлі
			Товарознавство і комерційна логістика		Товарознавство і комерційна логістика
			Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі		Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі
			Митна справа		Митна справа
					Customs – англійська
			Логістична діяльність		Логістика та управління ланцюгами постачання
			Категорійний менеджмент у ритейлі (CatManagement)		Категорійний менеджмент у ритейлі (Cat Management)
<b>08 Право</b>	081 Право	081 Право	Комерційне право	081 Право	Комерційне право
			Фінансове право		Фінансове право
			Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності		Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності
			Цивільне право і процес		Цивільне право і процес
<b>12 Інформаційні технології</b>	121 Інженерія програмного забезпечення	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering)	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering)
	122 Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки
	124 Системний аналіз	124 Системний аналіз	Інформаційні технології та бізнес-аналітика (DataScience)	–	–
	125 Кібербезпека	125 Кібербезпека	Безпека інформаційних і комунікаційних систем в економіці	–	–
		126 Інформаційні системи та технології	Інформаційні системи та технології		
<b>18 Виробництво</b>	181 Харчові	181 Харчові	Технологія та організація	181 Харчові	Крафтові технології

Шифр та найменування галузі знань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
<b>та технології</b>	технології	технології	ресторанного бізнесу	технології	
			Ресторанні технології та фуд дизайн		
<b>23 Соціальна робота</b>		232 Соціальне забезпечення	Соціальне забезпечення		
<b>24 Сфера обслуговування</b>	241 Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельний і ресторанный девелопмент
					Ресторанні технології та бізнес
	242 Туризм	242 Туризм	Міжнародний туризм	242 Туризм	Міжнародний туристичний бізнес
					International tourism – англomовна
		Економіка і організація туризму		International tourist business – англomовна	
		Цифровий туризм		Міжнародний івент-менеджмент в туризмі	
<b>28 Публічне управління та адміністрування</b>	281 Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування
<b>29 Міжнародні відносини</b>	292 Міжнародні економічні відносини	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес
			Міжнародна торгівля		Світова торгівля
			Міжнародний маркетинг		
		293 Міжнародне право	Міжнародне право	293 Міжнародне право	Міжнародне право

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

Інформація щодо умов прийому на навчання за освітнім ступенем «бакалавр», «молодший бакалавр» та «магістр» розміщена

на сайті Київського національного торговельно-економічного університету <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38909>

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

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

Визнання кредитної мобільності здійснюється на основі таких документів:

- каталог курсу;
- угода про навчання;
- академічна довідка;
- сертифікат про навчальну практику.

За умовами кредитної мобільності студенту перезараховуються всі кредити, які він здобув поза місцем основного навчання, що є компонентами освітньої програми.

### **1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка)**

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

### **1.9. Механізми академічного управління.**

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

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

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

## **2. Ресурси та послуги**

### **2.1. Відділ обліку студентів**

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

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

### **2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання**

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

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

Студенти з інших міст поселяються до гуртожитків згідно зі списком, сформованим приймальною комісією і переданим до відділу організаційно-виховної роботи та інформаційного забезпечення. Між університетом і студентом укладається контракт на право проживання студента в гуртожитку, в якому встановлені права й обов'язки мешканців та відповідальність обох сторін.

*Адреси гуртожитків:*

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

### **2.3. Харчування**

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

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

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

### **2.4. Вартість проживання**

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

### **2.5. Фінансова підтримка для студентів**

### **2.5.1. Стипендіальне забезпечення студентів**

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

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

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

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

Призначення і виплата стипендії студентам, які є іноземними громадянами та особам без громадянства, здійснюється відповідно до міжнародних договорів України та діючих нормативно-правових актів. Студентам-іноземцям, які вступили на навчання до КНТЕУ відповідно до міжнародних договорів, якими передбачено стипендію, академічна стипендія призначається до першого семестрового контролю в мінімальному розмірі.

Студентам, які навчаються згідно з угодами, укладеними між Університетом та фізичними або юридичними особами, стипендія може виплачуватися коштом цих осіб, якщо це передбачено умовами угоди.

Студентам пільгових категорій, визначених нормативно-правовими актами України (студентам з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, студентам з інвалідністю, студентам з малозабезпечених сімей, постраждалим від аварії на ЧАЕС, учасникам бойових дій та їх дітям, внутрішньо переміщеним особам, студентам, які постійно проживають на лінії зіткнення тощо) призначаються соціальні стипендії.

Розмір академічних та соціальних стипендій встановлюється Кабінетом Міністрів України.

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

Студенти пільгових категорій, визначених законами України та постановами Кабінету Міністрів України (студенти з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, учасники бойових



дій та їх діти, внутрішньо переміщені особи, студенти з інвалідністю тощо) мають право на першочергове поселення до гуртожитків.

Студенти з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, учасники бойових дій, особи з інвалідністю внаслідок війни, постраждалі учасники Революції Гідності мають право на безкоштовне проживання у гуртожитках до закінчення навчання у КНТЕУ.

Діти загиблих у районі АТО, бойових дій чи збройних конфліктів, під час участі у Революції Гідності, діти учасників бойових дій, осіб з інвалідністю внаслідок війни, постраждалих учасників Революції Гідності мають право на безкоштовне проживання у гуртожитках до закінчення навчання, але не довше, ніж до досягнення ними 23 років.

Студенти, зареєстровані як внутрішньо переміщені особи, а також студенти, які постійно проживають на лінії зіткнення, мають право на пільгову оплату проживання у гуртожитках у розмірі 50% від встановленої вартості проживання (не довше, ніж до досягнення ними 23 років).

### **2.5.2. Фінансове забезпечення студентів з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування**

Особи з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, а також особи, які під час навчання у віці від 18 до 23 років залишилися без батьків, зараховуються на повне державне утримання та отримують компенсацію на харчування, придбання навчальної літератури та інші виплати, передбачені чинним законодавством.

### **2.6. Медичні послуги**

Студенти університету, що потребують медичної допомоги, мають право заключити Декларацію на медичне обслуговування з бажаним сімейним лікарем. Зокрема, можна обрати лікаря з широкого переліку професіоналів, відштовхуючих від територіальних показників, оскільки вибір сімейних лікарів у Деснянському районі м. Києва достатньо великий, а також є можливість заключити декларацію у КНП «Київська міська студентська поліклініка» за адресою: вул. Політехнічна, 25/29, або ж у державних, приватних лікарнях чи інших медичних закладах м. Києва.

Медичне обслуговування іноземних громадян, які тимчасово перебувають на території України, здійснюється у державних та комунальних закладах охорони здоров'я за власні кошти іноземця, у

тому числі за договорами медичного страхування зі страховими компаніями України.

Медична допомога надається студентам за направленням сімейного лікаря. Екстрену медичну допомогу надають безоплатно, без будь-яких попередніх умов. Для отримання екстреної допомоги Декларація студентам не потрібна.

## **2.7. Страхування**

Медична допомога надається іноземцям або особам без громадянства відповідно до вимог, установлених законодавством України.

Надання медичної допомоги іноземним громадянам здійснюється відповідно до Порядку надання медичної допомоги іноземцям та особам без громадянства, які тимчасово перебувають на території України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 22 червня 2011 р. № 667 та ст. 44 Закону України «Про страхування».

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

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

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

## **2.8. Умови для студентів з обмеженими та особливими потребами**

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

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

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

Студенти з інвалідністю (I–III група) отримують соціальну стипендію відповідно до постанови від 28 грудня 2016 р. № 1045 «Деякі питання виплати соціальних стипендій студентам (курсантам) закладів вищої освіти».

Для забезпечення освітніх потреб молоді з інвалідністю та безперешкодного доступу до університету всі навчальні корпуси обладнані пандусами, поручнями та світловими вимикачами на рівні доступу людини, яка сидить.

Зокрема навчальний корпус А обладнаний підйомною платформою та ліфтом для осіб з обмеженими фізичними можливостями, навчальний корпус Д, Л, актовий зал (конгрес-центр), гуртожитки № 2, № 4 та № 7 обладнано пандусами для заїзду візків та поручнями. Студенти з вадами опорно-рухового апарату отримують ключі від ліфтів.

Усі основні приміщення університету мають природне освітлення, враховано розташування меблів і обладнання відповідно до санітарних вимог. У центральному корпусі та конгрес-центрі обладнані санвузли для осіб з обмеженими фізичними можливостями.

Для поліпшення умов проживання в гуртожитках студентів з обмеженими фізичними можливостями є спеціально обладнані кімнати (туалет та ванна, обладнані спеціальними поручнями).

## **2.9 Навчальне обладнання**

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

Бібліотека має сучасну матеріально-технічну базу: встановлено 75 комп'ютерів та 3 потужні сервери, шолом віртуальної реальності HTC Vive, окуляри VROculus Go – 18 шт., плазмова панель – 5 шт., Smart-wall – 2 шт., портативний рекордер та стельова акустична

система для залу відеоконференцій. В бібліотеці створено необхідні умови для ефективного обслуговування користувачів, організації фондів документів, електронних каталогів, виставок документів. Вся площа бібліотеки має якісне покриття Wi-Fi.

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

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

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

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

**Зала відеоконференцій та вебінарів** – це сучасна локація для проведення відеоконференцій, вебінарів у режимі реального часу, яка надає простір бібліотеки для комфортного задоволення інформаційних потреб користувачів. Зал оснащено сучасними меблями (столи та стільці), лазерним проєктором з великим екраном, плазмовими

панелями для демонстрації відео, бездротовим мікрофоном, веб-камерою та стельовою акустичною системою.

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

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

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

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

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

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

## **2.10. Організація мобільності студентів за освітніми програмами**

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

## Програми навчання Центру європейської освіти КНТЕУ

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

Закінчення таблиці

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



### **2.11. Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності»**

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

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

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

### **2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі**

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

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

## Міжнародні програми і проєкти в рамках Еразмус+

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

### 2.14. Мовні курси

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

Заняття на курсах іноземних мов проводять висококваліфіковані викладачі з практичним досвідом викладання. Навчання відбувається за модульною системою. Тематика модулів розробляється з урахуванням потреб студентів, відповідно до яких викладачі спеціально підбирають теми для спілкування, навчальні матеріали, обирають тип завдань та види діяльності.

Контингент слухачів формується на початку навчального року. Записатися на програми вивчення іноземної мови можуть студенти та випускники усіх факультетів, а також викладачі та співробітники КНТЕУ. Вартість навчання залежить від рівня навчальної програми та кількості навчальних годин.

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

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

### 2.15. Можливості для проходження практики

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

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

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

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України; Міністерство соціальної політики України; Міністерство закордонних справ України; Міністерство розвитку громад і територій України; Міністерство фінансів України, Державна податкова служба України, Державна казначейська служба України; Рахункова палата України; Пенсійний фонд України; Державна аудиторська служба України; Державна митна служба України, Національний банк України, Національна комісія з цінних паперів та фондового ринку України, Департамент фінансів КМДА, Печерська районна у м. Києві державна адміністрація, Деснянська районна у м. Києві державна адміністрація, Вищий Господарський Суд України; апеляційні суди України; Антимонопольний комітет України; Департамент кіберполіції Національної поліції України, Департамент міжнародного поліцейського співробітництва Національної поліції України, Національне агентство України з питань державної служби, Центральне міжрегіональне управління Міністерства юстиції (м. Київ), Національна академія наук України, Національна академія державного управління при Президентові України, Союз промисловців та підприємців України, Українська спілка підприємців малих, середніх та приватизованих підприємств, профільні комітети Верховної Ради України, Інститут психології НАПН України, Незалежна асоціація банків України, Українська спілка автомобільного транспорту та логістики, Асоціація «УКРЗОВНІШТРАНС», Громадська спілка «Український кулінарний союз», Торгово-промислова палата України, Торгово-промислова палата м. Києва та інші.

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

Microsoft Україна, «ЕРАМ Systems Україна», групою компаній «BGS Solutions», ТОВ «БЕЙКЕРТІЛЛІ Україна», ТОВ «Ернст енд Янг», ТОВ

«Консалтингова компанія «Голден Траст», ТОВ «Грант Торнтон Легіс», ТОВ «Крестон Джі Сі Джі Аудит», ТОВ «ТВІГА ГРУПА Україна», ТОВ «АС Нільсен Юкрейн», ТОВ «ХЕДХАНТЕР», ТОВ «Прем'єр Інтернешнл», ВАТ «Готель «Прем'єр Палац», «Президент-готель», ТОВ «ІНТЕР-ГОТЕЛЬ», ТОВ «11 МІРРОРСОТЕЛЬ», заміським клубом «Трипільське сонце», ТОВ «Інтерн»(готель «Опера»), ТОВ «ЮКА» (готель «Хрещатик»), ТОВ «ДБІ Хотелз енд резортс (готель «Ramada Encore Kiev»), ПрАТ «Нові Інжинірингові Технології» (готель «Хаятт Рідженсі Київ»), ТОВ «Гранд менеджмент» (готель «Фермонт»), ТОВ «ХОТЕЛ ПРОПЕРТІ» (готель «Либідь»), ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент», ТОВ «Тревел профешнл груп», ТОВ «Музенідіс Тревел Україна», ТОВ «Корал тревел», ТОВ «Джоін Ап», «TUI», ТОВ «Мережа Козирна Карта» ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», ПАТ «Універмаг «Дитячий світ», ТОВ «Лореаль Україна», ТОВ «Сільпо-фуд», ТОВ «Епіцентр-К», ТОВ «Рітейл тренд» (Фуршет), ТОВ «ЕКО», ТОВ «ДЦ Україна», ТОВ «ДТЕК», ПрАТ «Філіп Морріс Україна», ПАТ «Райффайзен Банк Аваль», ПАТ «ОТП БАНК», ПАТ «Кредобанк», ПАТ «Креді Агріколь Банк», ПАТ «Перший Український Міжнародний Банк», АТ «Ощадбанк», ПАТ «Укрсоцбанк», АТ КБ «ПриватБанк» ін.

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

## **2.16. Навчання на робочому місці**

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

Прикладами навчання на робочому місці є:

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

– майстер-клас амбасадора «VORWERK Thermomix» Дубовецької Віталії, шеф-кухаря Дуки Ольги, на якому студенти освітнього ступеня «магістр» спеціальностей «Ресторанні технології та бізнес», «Інноваційні технології ресторанного бізнесу», «Готельний і

ресторанний менеджмент», «Туристичний і курортно-рекреаційний менеджмент» разом зі стейкхолдерами відпрацьовували інноваційну технологію Thermomix. Під час майстер-класу студенти-магістри мали змогу самостійно моделювати, проектувати нові рецептури страв оздоровчого, дієтичного, дитячого харчування відповідно до принципів технологічного інжинірингу харчових технологій, відпрацювали технології SlowCook, Sousvide.

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

## **2.17. Умови для занять спортом і відпочинку**

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

В університеті діє культурно-мистецький центр, до якого входять творчі аматорські колективи: народний студентський камерний академічний хор, студія сучасного танцю «Light», студія вокалу та сучасної музики, фольклорно-інструментальний ансамбль «Atlibitum».

Для розвитку студентства та популяризації здорового способу життя на теренах університету на базі кафедри фізичної культури існують секції з настільного тенісу, фітнесу, волейболу (чоловічий, жіночий), плавання, бадмінтону, баскетболу, аеробіки, боксу, боді-фітнесу, футболу (чоловічого, жіночого), атлетичної гімнастики, легкої атлетики, боротьби, фізичної реабілітації та із загальної фізичної підготовки, перетягування канату та великий теніс, для забезпечення якого на території університету були збудовані сучасні тенісні корти, обладнані спеціалізованим покриттям. Створено всі умови для занять фізкультурою та спортом: сучасний стадіон із штучним покриттям,

спортивний майданчик, тенісні корти, дві сучасні ігрові зали, тренажерна зала, зала боксу та боротьби, зали для фітнесу.

## **2.18. Студентські організації**

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

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

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

– студентські клуби – «Еко Клуб», дебатний клуб «PolemicUnion», філософський клуб «Фенікс», «Правничий клуб», підприємницький «YEPClub», «Бізнес Клуб», «Маркетинг», «SapLab», «H&SE Services», «Program Club», «ТРОС», «Бухгалтерський клуб імені Лука Пачолі», «Клуб професійного бухгалтера», «Аудиторський клуб», «Спілка художників КНТЕУ», «Європейський клуб», Всеукраїнський рух «Молодь за права споживачів», клуб хіміків «StartinScience», «Клуб кулінарів», психологічний клуб «SAPGEN», туристичний клуб «Еверест», клуб «Сервіс», спортивні клуби з футболу, баскетболу, волейболу, боротьби тощо.

Інформація щодо навчання студентів, дозвілля, занять спортом розміщується на сайті університету (<http://www.knute.edu.ua>), офіційній сторінці КНТЕУ в соціальній мережі «Facebook» (<https://www.facebook.com/knteuofficial/>), офіційній сторінці КНТЕУ в соціальній мережі «Instagram» ([https://www.instagram.com/knute\\_official/](https://www.instagram.com/knute_official/)), Telegram каналі КНТЕУ (<https://t.me/knteu>), офіційній сторінці КНТЕУ в соціальній мережі «YouTube» (<https://www.youtube.com/user/kyotostreet>) та студентському телебаченні «КНТЕУ-Live», а також у газеті «Університет і час», студентському журналі «Кіото, 19».

### 3. Освітня програма

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) –  
**Ведмідь Н.І.**, декан факультету ресторанно-готельного та туристичного  
 бізнесу, д-р екон. наук, професор

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Київський національний торговельно-економічний університет Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельний і ресторанный девелопмент»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Готельний і ресторанный девелопмент»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС термін навчання 1 рік 4 місяці
<b>Наявність акредитації</b>	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01. 07. 2022 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Рівень бакалавра
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	до 01. 07. 2022 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 для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізація «Готельний і ресторанный девелопмент»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна, академічна, прикладна
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним, науково-практичним і науково-педагогічним ухилом. Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні та наукові завдання щодо бізнес-планування суб'єкта готельного та ресторанный бізнесу на основі ознайомлення з фундаментальними

	<p>процесами, що формують ринок гостинності в Україні і за кордоном. Придбання досвіду розробки концепції, проектування, оснащення й введення експлуатацію суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, підбір і підготовка персоналу, оцінки ризику різних рішень в інвестуванні, будівництві та управлінні нерухомістю, набуття необхідних дослідницьких навиків для наукової кар'єри.</p> <p>Ключові слова: готель, ресторан, девелопмент, девелопер, концепція, інвестиції, оцінка майна, готельна/ресторанна нерухомість, дизайн, проект, архітектура, якість послуг</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка професіоналів з розвитку готельної справи за результатами набуття навичок економічного обґрунтування і мобілізації ресурсів для задоволення потреб та дотримання комерційних інтересів учасників процесу девелопменту. Щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу</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>248. Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи:</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи; 2483. 1 Наукові співробітники (рекреалогія)</p> <p>2483. 2 Професіонали із санаторно-курортної справи</p> <p>2471 Професіонали з контролю за якістю</p> <p>2482. 2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін. )</p> <p>2482. 2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482. 2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>2320 Викладачі середніх навчальних закладів</p> <p>2310. 2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів</p> <p>2351. 1 Наукові співробітники (методи навчання)</p> <p>2359. 1 Інші наукові співробітники в галузі навчання</p> <p>2359. 2 Інші фахівці в галузі навчання</p> <p>2419. 1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)</p> <p><i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої (переддипломної) практики</i></p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Магістр може продовжувати навчання на освітньому та освітньо-науковому рівні, підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту</p>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	



<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та опорних конспектів лекцій, навчання через виробничу (переддипломну) практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка випускної кваліфікаційної роботи
<b>Оцінювання</b>	Письмові екзамени, практика; есе, кейси, презентації, наукові презентації, поточний контроль, захист випускної кваліфікаційної роботи тощо.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК 4. Здатність працювати в команді ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, <i>зокрема розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг</i> СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами СК 7. Здатність до підприємницької діяльності СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної

	<p>відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, зокрема для розроблення та прийняття ефективних проектних рішень, здійснення супроводу процесу девелопменту об'єкта.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</li> <li>2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</li> <li>3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</li> <li>4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг, зокрема для реалізації проектів в сфері гостинності</li> <li>5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</li> <li>6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності</li> <li>7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</li> <li>8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</li> <li>9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</li> <li>10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</li> <li>11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних</li> </ol>

	контекстах 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються
<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 вітчизняні та закордонні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Комп'ютерний клас з готельної справи Комп'ютерний клас з організації туризму Комп'ютерний клас проектування Лабораторія з технології харчових продуктів Лабораторія з організації обслуговування у закладах Лабораторія барної справи та енології Лабораторія систем автоматизованого проектування Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами Лабораторія теплового та холодильного устаткування VR-бібліотека
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання віртуального навчального середовища КНТЕУ, програмне забезпечення: інноваційна система управління готелем Fidelio V8; програмний комплекс «Парус-Готель» програмний комплекс "Парус-Ресторан"; система Iiko для автоматизації роботи ресторанів або мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus. Авторські розробки професорсько-викладацького складу.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе навчання іноземних громадян

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

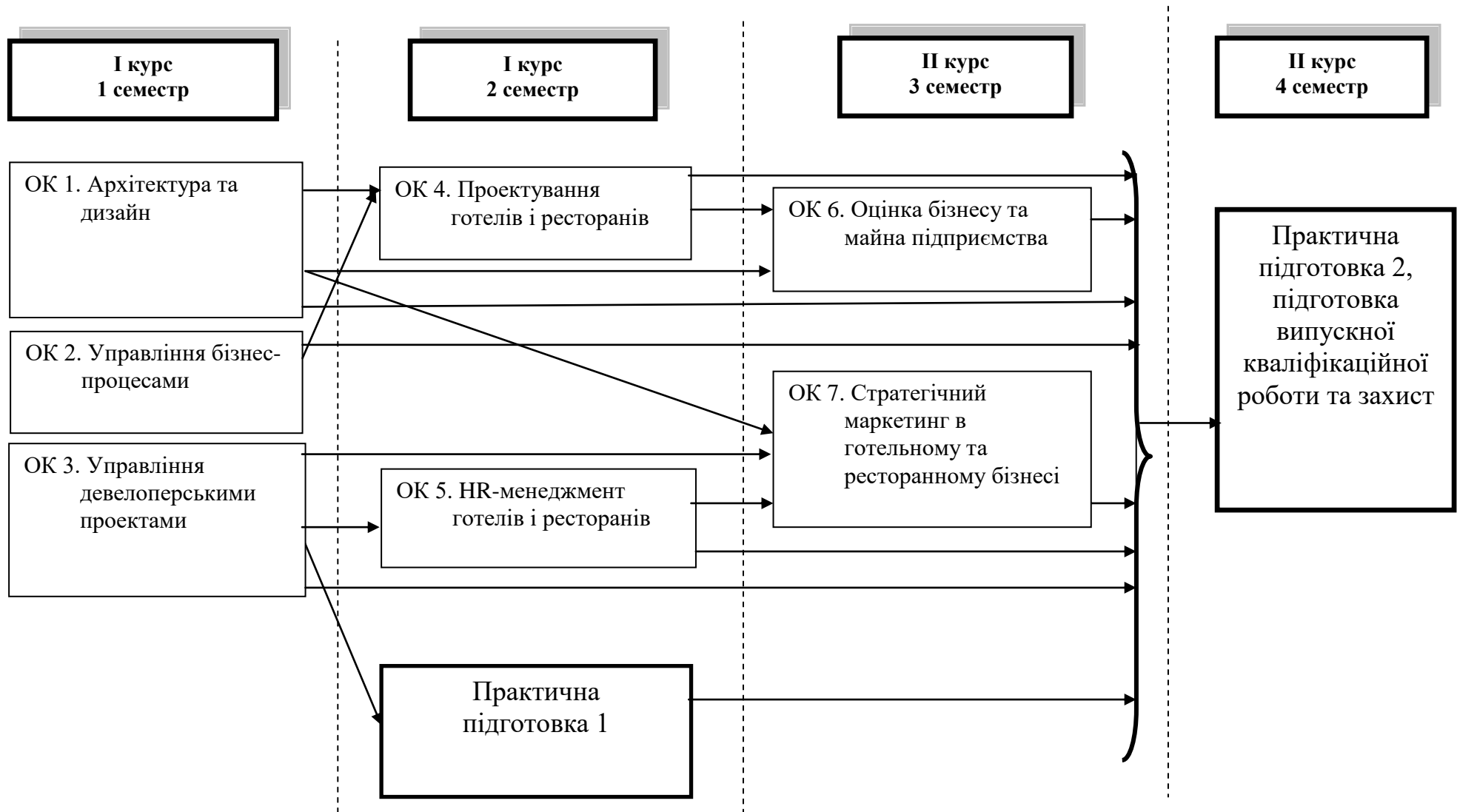
### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ОК 1.	Архітектура та дизайн	6
ОК 2.	Управління бізнес-процесами	6
ОК 3.	Управління девелоперськими проектами	6
ОК 4.	Проектування готелів і ресторанів	6
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
ОК 6.	Оцінка бізнесу та майна підприємства	6
ОК 7.	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>42</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
ВК 1.	Антикризова психологія	6
ВК 2.	Аудит інвестиційних проектів	6
ВК 3.	Готельна справа	6
ВК 4.	Діловий протокол та етикет	6
ВК 5.	Договірне право	6
ВК 6.	Інвестиційний менеджмент	6
ВК 7.	Інноваційні ресторанны технології	6
ВК 8.	Інтелектуальна власність	6
ВК 9.	Економічна безпека підприємства	6
ВК 10.	Консьюмерське право	6
ВК 11.	Корпоративне право	6
ВК 12.	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК 13.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6
ВК 14.	Психологія бізнесу	6
ВК 15.	Психологія іміджу	6
ВК 16.	Психологія самовизначення особистості	6
ВК 17.	Ресторанна справа	6
ВК 18.	Технології цифрового маркетингу	6
ВК 19.	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	6
ВК 20.	Управління лакшері сервісом	6
ВК 21.	Управління ризиками підприємства	6
ВК 22.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6
ВК 23.	Revenue менеджмент	6
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>24</b>
<b>Практична підготовка</b>		
	Практична підготовка 1	12
<b>Атестація</b>		
	Практична підготовка 2, підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист	12
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту випускної кваліфікаційної роботи.

Випускна кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Випускна кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.

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

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

Компоненти Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7
<b>ЗК 1</b>					+		+
<b>ЗК 2</b>	+	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 3</b>		+	+	+		+	+
<b>ЗК 4</b>	+	+	+	+			+
<b>ЗК 5</b>	+	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 6</b>		+	+		+	+	+
<b>ЗК 7</b>	+		+	+	+	+	
<b>ЗК 8</b>		+	+				
<b>СК 1</b>		+	+	+	+	+	+
<b>СК 2</b>			+		+		
<b>СК 3</b>		+	+	+	+	+	+
<b>СК 4</b>		+	+	+	+	+	+
<b>СК 5</b>				+	+	+	
<b>СК 6</b>		+	+		+	+	+
<b>СК 7</b>		+	+				+
<b>СК 8</b>			+		+	+	
<b>СК 9</b>		+	+		+		
<b>СК 10</b>			+	+	+		
<b>СК 11</b>	+	+	+	+	+	+	+
<b>СК 12</b>		+	+		+	+	+

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

Компоненти Компетентності	БК 1.	БК 2.	БК 3.	БК 4.	БК 5.	БК 6.	БК 7.	БК 8.	БК 9.	БК 10.	БК 11.	БК 12.	БК 13.	БК 14.	БК 15.	БК 16.	БК 17.	БК 18.	БК 19.	БК 20.	БК 21.	БК 22.	БК 23.
<b>ЗК 1</b>	+			+	+			+	+	+				+	+				+		+	+	
<b>ЗК 2</b>		+				+	+	+	+			+		+				+	+	+	+		+
<b>ЗК 3</b>	+	+	+			+	+		+			+	+	+	+					+	+		
<b>ЗК 4</b>			+	+										+	+		+						
<b>ЗК 5</b>	+		+										+	+	+	+		+					+
<b>ЗК 6</b>		+				+			+			+						+	+			+	+
<b>ЗК 7</b>	+	+		+	+	+		+	+	+	+			+	+				+				
<b>ЗК 8</b>		+	+	+							+									+		+	
<b>СК1</b>	+	+	+			+	+					+					+					+	
<b>СК 2</b>	+		+				+						+	+	+		+	+					
<b>СК 3</b>		+	+			+			+								+				+		+
<b>СК 4</b>			+			+	+	+		+			+				+		+	+		+	
<b>СК 5</b>			+			+	+	+		+			+				+	+	+	+		+	+
<b>СК 6</b>	+		+		+					+	+			+	+		+		+	+		+	
<b>СК 7</b>		+	+		+			+		+	+					+	+		+		+		
<b>СК 8</b>	+	+							+		+			+					+		+		
<b>СК 9</b>			+							+	+		+				+		+			+	
<b>СК 10</b>			+			+	+		+				+	+			+		+	+		+	
<b>СК 11</b>		+	+				+											+	+	+			
<b>СК 12</b>	+	+		+	+	+			+			+				+					+		+

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

Компоненти Програмні результати навчання	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7
<b>1</b>		+	+		+	+	+
<b>2</b>		+		+	+	+	+
<b>3</b>	+		+	+		+	
<b>4</b>						+	+
<b>5</b>			+	+		+	+
<b>6</b>	+	+	+	+	+	+	+
<b>7</b>		+	+		+		+
<b>8</b>			+	+	+	+	+
<b>9</b>	+		+	+		+	
<b>10</b>					+		+
<b>11</b>	+	+	+		+	+	+
<b>12</b>		+	+	+	+	+	+



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

Компоненти Програмні результати навчання	ВК 1.	ВК 2.	ВК 3.	ВК 4.	ВК 5.	ВК 6.	ВК 7.	ВК 8.	ВК 9.	ВК 10.	ВК 11.	ВК 12.	ВК 13.	ВК 14.	ВК 15.	ВК 16.	ВК 17.	ВК 18.	ВК 19.	ВК 20.	ВК 21.	ВК 22.	ВК 23.	
<b>1</b>	+	+			+	+		+	+	+	+									+	+		+	
<b>2</b>			+	+	+		+			+	+			+	+		+			+				
<b>3</b>		+	+			+	+					+					+	+		+				
<b>4</b>			+			+							+	+			+	+		+		+	+	
<b>5</b>		+				+	+		+			+	+					+						
<b>6</b>		+			+			+	+	+	+	+							+		+			+
<b>7</b>			+														+			+				
<b>8</b>		+				+												+			+			+
<b>9</b>		+	+						+								+	+			+			+
<b>10</b>	+		+			+									+	+	+		+					
<b>11</b>		+	+	+		+	+	+				+	+				+			+		+		
<b>12</b>	+			+	+				+	+				+	+	+								

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

### **4.1. Назва. АРХІТЕКТУРА ТА ДИЗАЙН.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Заварзін О.О., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін.

**Результати навчання.** Теоретичні основи проектування інтер'єрів та екстер'єрів житлових та громадських будівель (готельно-ресторанні та туристичні комплекси), особливості проектування інтер'єрів приміщень різних категорій, методика поетапної розробки і виконання інтер'єру та екстер'єру житлових та громадських будівель.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Дизайн», «Інжиніринг будівель», «Інженерна та комп'ютерна графіка», «Проектування закладів ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

**Зміст.** Предметом дисципліни є комплекс теоретичних і практичних питань у сфері дизайну: соціальні, функціональні, ергономічні, конструкторські, технологічні та естетичні складові процесу проектування інтер'єрів і прилеглої території готельно-ресторанних та туристичних об'єктів, а також окремих її елементів.

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

1. Олійник О.П., Гнатюк Л.Р., Чернявський В.Г. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. / — К. : НАУ, 2011. — 228 с.

2. Сьомка С.В., Антонович Є.А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання: Підручник. Київ: Ліра-К, 2018. 400 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.

### **4.2. Назва. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** I.

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.3. Назва. УПРАВЛІННЯ ДЕВЕЛОПЕРСЬКИМИ ПРОЕКТАМИ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

## **Семестр. І.**

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

**Результати навчання.** Формування у студентів знань, вмінь, професійного світогляду у сфері управління девелоперськими проектами в готельному бізнесі, здатність їх ініціювати та реалізовувати відповідно до послідовності бізнес-процесів, оволодіння фаховими компетентностями для здійснення: організаційно-управлінської, інформаційно-аналітичної та підприємницької діяльності.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Проектування готелів», «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі», «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі», «Архітектура та дизайн», «Управління бізнес-процесами», «Revenue менеджмент», «HR-менеджмент готелів і ресторанів».

**Зміст.** Девелопмент як економічне поняття, вид підприємницької діяльності, професійна діяльність по організації процесів інвестиційного розвитку об'єктів нерухомості. Процеси девелопменту: інвестиційний (девелопмент як вид інвестиційної діяльності); функціональний (функція об'єкта, його вигляд і архітектурна привабливість); містобудівний – об'єкт в контексті міського середовища; управлінський (управління проектом створення, перетворення і реалізації об'єкта). Готельна нерухомість як об'єкт інвестиційного портфеля. Економічна характеристика готельної нерухомості. Учасники ринку готельної нерухомості. Базові показники ринку готельної нерухомості. Учасники (стейкхолдери) девелоперського проекту. Сутність та значення проектного аналізу для обґрунтування доцільності девелоперського проекту. Процеси і операції інтеграції проекту. Визначення критеріїв успіху девелоперського проекту. Сутність процесу «управління терміном проекту». Сутність процесу «управління вартістю проекту» в готельному бізнесі. Сутність процесу «управління якістю проекту» в реалізації девелоперського проекту. Сутність та призначення процесу «управління комунікаціями проекту». Сутність процесу «управління ризиками проекту». Види проектних ризиків у готельному бізнесі.

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

1. 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.
2. Когон К., Блейкмор С, Вуд Дж. Керування проектами: навч. посібник. – К.: Фабула.– 2018.– 240 с.
3. Петренко Н. Управління проектами: підручник / Н. Петренко, Л. Кустріч, М.Гоменюк. – Київ : Центр учб. літ., 2017. – 244 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська

#### **4.4. Назва. ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** II.

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

**Результати навчання.** Формування практичних навичок з проектування готелів, курортних і готельних комплексів, опанувати сучасні методики і галузеві вимоги до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції підприємств готельного і курортного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Інженерна та комп'ютерна графіка», «Інжиніринг будівель», «Безпека життя», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

**Зміст.** Організаційні засади і нормативна база проектування готелів і курортів. Концептуальні рішення готелів і курортів. Проектування сервісних процесів готелів і курортних закладів. Сучасні підходи до проектування усіх груп приміщень готелю і курортного закладу: приймально-вестибюльної, житлової, закладів ресторанного господарства, побутового обслуговування і торгівлі, культурно-

дозвіллевого, фізкультурно-оздоровчого і лікувального, адміністративних і службово-побутових, господарських і технічних. Послідовність і правила розробки планувального рішення готелів і курортних закладів.

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

1. Проектування готелів: навч. посіб. : / за. ред. А.А. Мазаракі. — К.: КНТЕУ, 2012. – 340 с.
2. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / за. ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: КНТЕУ, 2010. – 340 с.
3. Клименко Є.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: Навч. посіб. - К: Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** II.

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

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

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

готельному і ресторанному бізнесі», «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі», «Управління бізнес-процесами».

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.6. Назва. ОЦІНКА БІЗНЕСУ ТА МАЙНА ПІДПРИЄМСТВА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** III.

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

**Результати навчання.** Здобуття студентами знань теоретичних знань в сфері оціночної діяльності: концепції оцінки, методичні підходи, методи, зміст необхідного інформаційного забезпечення, етапи оцінки, вимоги щодо оформлення звіту з оцінки; вміння на практиці

застосовувати методи витратного, дохідного та порівняльного підходів в оцінці ринкової вартості об'єктів майна підприємства; вміння узгоджувати результати проведеної оцінки.

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

**Зміст.** Правові основи оцінки майна та здійснення професійної оціночної діяльності. Основні положення Національних стандартів оцінки майна. Міжнародні стандарти оцінки. Сутність та види вартості, цілі її визначення. Принципи оцінки майна підприємства. Сучасні підходи, що використовуються в оцінці окремих елементів майна. Оцінка землі як особливого активу підприємства. Оцінка будівель і споруд. Оцінка ринкової та залишкової вартості машин, обладнання, транспортних засобів. Оцінка нематеріальних активів. Майновий підхід оцінки об'єктів у формі цілісного майнового комплексу.

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

1. Лівшиц Д.М. Оцінка майна та майнових прав: підручник / Д.М. Лівшиц. – К. : Центр навч. л-ри, 2012. – 500 с.
2. Платонов Б.О. Основи оціночної діяльності : підручник / Б.О. Платонов. – К. : НАКККіМ, 2013. – 227 с.
3. Оцінка та управління нерухомістю: навчальний посібник / В. Р. Кучеренко, М. А. Заєць, О. В. Захарченко, Н. В. Сментина, В. О. Улибіна. – Одеса: Видавництво ТОВ «Лерадрук», 2013. – 272 с.

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

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка підготовлених індивідуальних завдань/ конспекту / задачі / ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.



### **Семестр. III.**

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

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

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

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

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

1. Крикавський Є.В. Стратегічний маркетинг: навч. посіб./ Є.В. Крикавський, Л.І. Третьякова, Н.С. Косар. – Львів : Вид-во Львів. політех., 2014. – 256 с.
2. Голідей Р. Маркетинг майбутнього : навчальний посібник / Р. Голідей. – Київ : Наш Формат. – 2018.– 104 с.
3. Whalley A. Strategic Marketing / A. Whalley. – Ventus Publishing ApS, 2017. – 140 p.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.9. Назва. АУДИТ ІНВЕСТИЦІЙНИХ ПРОЕКТІВ.**

**Тип.** За вибором

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

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Комірна О.В., канд. екон. наук, доцент кафедри фінансового аналізу та аудиту.

**Результати навчання.** Здобуття необхідних теоретичних знань та набуття практичних навичок при виконанні конкретних функцій здійснення аудиту інвестиційних проектів.

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

**Зміст.** Загальні положення аудиту проектів. Інформаційне забезпечення та організація аудиту проектів. Аудит зовнішнього середовища і маркетингових аспектів проекту. Оцінювання інвестиційної привабливості проекту. Оцінювання інвестиційних потреб проекту та джерел його фінансування. Аналіз та аудит грошових потоків інвестиційних проектів. Оцінювання ефективності проектів. Узагальнення результатів аудиту проектів.

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

1. Аудит: підручник (в 2-х частинах) / за ред. Грушко В.І./ Брадул О.М., Шепелюк В.А., Ільїна С.Б., Юнацький М.О., Хорошенюк А.П., Брадул Т.В., 4-тевид. доп. і перероб. –К. : Видавництво Ліра-К, 2019. –324 с.
2. Аудит : підручник / М.О. Никонович, К.О. Редько; за ред. Є.В. Мниха. –К.: КНТЕУ, . 2016. – 748.
3. Огійчук М.Ф., Утенкова К.О. Організація і методика аудиту: навчальний посібник. –К.: Алерта, 2016. – 304.

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

– лекції (тематичні, проблемні);

– семінарські/практичні/лабораторні заняття.

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (тестування; усне та письмове опитування);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

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

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

**Зміст.** Генеза готельної справи. Міжнародні, європейські, національні підходи до класифікації та типізації засобів розміщення. Класифікація та типізація готельних підприємств України. Функціональна організація готельних підприємств. Організація номерного фонду готельних підприємств. Організація адміністративної та нежитлової груп приміщень готельних підприємств. Клінінгові технології у забезпеченні санітарно-гігієнічних та екологічних вимог території готельних підприємств, 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, колоквиуми, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.13. Назва. ІНВЕСТИЦІЙНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Гуляєва Н.М., канд. екон. наук, проф. кафедри економіки та фінансів підприємства

**Результати навчання.** Здобуття студентами знань і набуття навичок з питань розроблення інвестиційної стратегії підприємства, аналізу інвестиційної привабливості проектів, методів оцінювання їхньої ефективності, ризиків, ліквідності, формування інвестиційного фінансового портфеля та програм реальних інвестицій підприємства.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.**

«Фінанси», «Економіка підприємства», «Фінанси підприємства».

**Зміст.** Сутність, мета та функції інвестиційного менеджменту. Методологічні засади та методичний інструментарій інвестиційного менеджменту. Оцінка та прогнозування розвитку інвестиційного ринку. Інвестиційна стратегія підприємства. Політика формування інвестиційних ресурсів підприємства. Управління реальними інвестиціями підприємства. Правила прийняття інвестиційних рішень. Формування програми реальних інвестицій підприємства. Особливості управління інноваційними інвестиціями підприємства. Управління фінансовими інвестиціями підприємства. Управління портфелем фінансових інвестицій підприємства.

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

1. Боярко І.М. Інвестиційний аналіз: навч. посіб. / І.М. Боярко. – К.: «Видавництво Ліра-К», 2017. – 400 с.
2. Гуляєва Н.М. Інвестиційний менеджмент: методика розв’язання практичних завдань : навч. посіб. / Н.М. Гуляєва, І.М. Вавдійчик ; за заг. ред. Н.М. Гуляєвої. – К. : КНТЕУ, 2015. – 220 с.
3. Гулько Л.Г. Інвестиційний аналіз: навч. посіб. / Л.Г. Гулько . – К.: «Видавництво Ліра-К», 2018. – 264 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекція-консультація);
- семінарські / практичні / лабораторні заняття (тренінг / презентація/ дискусія / тренажерні завдання / метод кейс-стаді / робота в малих групах / інше).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; / перевірка презентації / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.14. Назва. ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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



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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.15. Назва. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

1. Аксютіна А.В., Нестерцова-Собакарь О.В., Тропін В.В. та ін. Інтелектуальна власність: навч. посібник [для студ. вищ. навч. закл.] / За заг ред канд. юрид. наук, доц. Нестерцової-Собакарь О.В. – Дніпро: Дніпроп. держ. ун-т внутр. справ, 2017. – 140.

2. Право інтелектуальної власності : підручник. / О.І. Харитонова, Є.О. Харитонов, Т.С. Ківалова, В.С. Дмитришин, О.О. Кулініч, Л.Д. Романадзе та ін. за заг. ред. О.І. Харитонової, – К.: Юрінком Інтер. 2017. – 544 с.
3. Семків В. О., Шандра Р. С. Інтелектуальна власність : підручник для студентів неюридичних факультетів / В. О. Семків, Р. С. Шандра. – Львів: Галицький друкар, 2015. – 280 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.16. Назва. ЕКОНОМІЧНА БЕЗПЕКА ПІДПРИЄМСТВА.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

**Результати навчання.** Знання і уміння, набуті студентами в процесі вивчення дисципліни про основи забезпечення економічної безпеки, особливості захисту економічних інтересів підприємства у процесі його розвитку, знадобляться майбутнім економістам для прийняття рішень щодо напрямів формування системи забезпечення економічної безпеки суб'єктів господарювання.

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

**Зміст.** Завдання дисципліни – вивчення змісту, значення, сутності та основних складових економічної безпеки держави; складу та структури середовища, в рамках якого здійснюють свою діяльність суб'єкти господарювання, а також факторів, що впливають на стан економічної безпеки підприємства; основних загроз економічної безпеки підприємства, вміння своєчасно їх виявляти та аналізувати, а також застосовувати методи оцінки та зниження цих загроз; впливу держави на стан економічної безпеки підприємства, а також визначення можливих напрямків впливу підприємства на стан економічної безпеки держави; напрямків та цілей адаптації підприємства до змін у зовнішньому середовищі; сутності та видів інформаційно-аналітичного забезпечення процесу планування

економічної безпеки; місця, ролі, принципів та джерел інформації в системі забезпечення стратегічного розвитку підприємств; методів управління та розробки стратегії забезпечення економічної безпеки підприємства.

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

1. Жихор О.Б., Куценко Т.М. Економічна безпека: Навчальний посібник. – Харків: ХІБС УБС НБУ, 2013. – 144 с.
2. Зубок М. І., Рубцов В.С., Яременко С. М., Гусаров В.Г., Чернов Економічна безпека суб'єктів підприємництва: навчальний посібник. – К.: 2012. – 226 с.
3. Мойсеєнко І.П., Марченко О.М. Управління фінансово-економічною безпекою підприємства: навч. посібник. – Львів, 2011. – 380 с.

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

*лекції* (оглядова/ тематична/ проблемна/ лекція-консультація/ лекція-конференція/ бінарна/ дуальна/ лекція із заздалегідь запланованими помилками);

семінарські/ практичні/ лабораторні заняття (тренінг/ презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація/ симуляція/ модерація/ моделювання ситуацій/ «мозкова атака»/ тренажерні завдання/ метод кейс-стаді/ робота в малих групах/ інше).

#### **Методи оцінювання:**

– поточний контроль (тестування; усне/ письмове опитування; перевірка огляду/ конспекту/ презентації/ розрахунково-графічної роботи/ вправи/ задачі/ ситуаційного завдання тощо);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.17. Назва. КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

**Результати навчання.** Студенти повинні знати: основні поняття та складові системи споживчого права; загальне та спеціальне законодавство України в сфері захисту прав споживачів; основоположні принципи діяльності державних органів з питань

захисту прав споживачів та їх повноваження; права та обов'язки споживачів; способи захисту прав споживачів; особливості застосування відповідальності за порушення прав споживачів. Студенти повинні вміти: орієнтуватися у чинному споживчому законодавстві, вміти правильно тлумачити чинне законодавство і застосовувати його на практиці.

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

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

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

1. Бортновська З.П. Практика Європейського суду з прав людини: рішення, коментарі: підручник. – К., 2013. – 160 с.
2. Іваненко Л.М., Язвінська О.М. Захист прав споживачів. Підручник. – Київ : Юрінком-Інтер, 2014. – 496 с.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». – К.: Право, 2016. – 52 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.18. Назва. КОРПОРАТИВНЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр. I-III.**

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

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

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

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

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

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

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

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

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

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

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.19. Назва. МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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



практичного застосування сучасних концепцій впливу на споживчу поведінку у майбутній професійній діяльності.

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

1. Іваненко, Л.М. Поведінка споживачів : навч. посіб. / Л.М. Іваненко, О.Ю. Боєнко. - Вінниця : [б. в.], 2016. - 256 с.
2. Vinnie Jauhari Hospitality Marketing and Consumer Behavior: Creating Memorable Experiences / Vinnie Jauhari. - Apple Academic Press, Incorporated, 2017, 325 p.
3. Lars Perner, Ph.D. Consumer behavior: the psychology of marketing [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.consumerpsychologist.com](http://www.consumerpsychologist.com).

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

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.21. Назва. ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

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

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

**Зміст.** Основні поняття, методологія, методи, завдання та принципи психології бізнесу. Психологічні джерела, чинники, механізми та

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

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

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

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

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.22. Назва. ПСИХОЛОГІЯ ІМІДЖУ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

**Результати навчання.** Знати про соціально-психологічну проблематику явища іміджу, найбільш прогресивні методи сучасної соціально-психологічної науки, у тому числі теорії когнітивного дисонансу, соціального впливу, навчання, діяльності, соціального пізнання, психологічну природу іміджу, принципи, напрями, методи

та способи його формування, основні підходи до психології іміджу, основні чинники, які впливають на процес формування іміджу, загальну психологічну характеристику, структуру і розвиток іміджу сучасного фахівця, психологічні характеристики і властивості різних видів іміджу, особливості функціонування іміджу у сучасному суспільстві тощо.

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

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

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

1. Барна Н. В. Іміджелогія: Навч. посіб. для дистанційного навчання / За наук. ред. В. М. Бебика.— К.: Університет «Україна», 2018.— 217 с.
2. Рожнятковська І. М. Імідж школи: Навч. посіб. / І. М. Рожнятковська. – К. : Шк. світ, 2015. –120 с.
3. Шавкун І.Г. Формування іміджу організації : навч. посіб. / І.Г. Шавкун, Я.С. Дибчинська. – Запоріжжя : ЗНУ, 2016. – 111 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання**

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

**Методи оцінювання.**

– поточний контроль – опитування, колоквиуми, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.23. Назва. ПСИХОЛОГІЯ САМОВИЗНАЧЕННЯ ОСОБИСТОСТІ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

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

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

**Зміст.** Дисципліна ознайомить студентів з основними поняттями і категоріями психології самовизначення особистості в торговельно-економічній сфері та практичним застосуванням знань, навичок і умінь у майбутній професійній діяльності. Програма містить дев'ять тем теоретико-методологічного спрямування і сім тем, які розкривають психологічну характеристику умов і особливостей самовизначення майбутнього фахівця в професійній діяльності, особливості функціональних станів особистості, оцінку і характеристику динаміки працездатності, а також заходи і засоби психологічного забезпечення професійної діяльності працівників. Висвітлюється самопізнання як основа успішного формування життєвого шляху та професійного самовизначення. Психологічні методи дослідження феномену «самовизначення». Дослідження психологів стосовно самореалізації особистості. Вимоги до професійно-особистісних якостей спеціаліста. Основні психологічні характеристики професій. Планування індивідуальної професійної кар'єри.

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

1. Корольчук М.С., Крайнюк, В.М. Теорія і практика професійного психологічного відбору / Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Ніка-Центр, 2012. – 536 с.

2. М'яленко В. В. Психологія професійної самореалізації молоді: навч. посібник. – Національна академія педагогічних наук України, Інститут соціальної та політичної психології. – К. : Міленіум, 2016. – 104 с.

3. López-Silva P. Me and I Are Not Friends, Just Acquaintances: on Thought Insertion and Self-Awareness. // Review of Philosophy and Psychology, 2017, vol. 4, p. 1-17, <https://doi.org/10.1007/s13164-017-0366-z>

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

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

#### **Методи оцінювання.**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.24. Назва. РЕСТОРАННА СПРАВА.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства; 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».

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

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

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

1. НоРеСа: Том2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 312 с.
2. Айсфтуліна К., Назаров О.В. Енциклопедія ресторатора: підручник / Д. Чайлд, – Олма Медіа Груп : 2016. – 297 с.
3. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / 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.

#### **4.25. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ЦИФРОВОГО МАРКЕТИНГУ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр. I-III.**

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

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Маркетинг», «Маркетингові комунікації», «Маркетингові дослідження», «Прямий маркетинг», «Реклама в Інтернеті», «Копірайтинг», «Електронна торгівля».

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи виконання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекція-консультація / лекція-конференція); лабораторні заняття (презентація / дискусія / комунікативний метод / моделювання ситуацій / метод Кейс-стаді / робота в малих групах).

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з вико-



ристанням кейс-стаді, імітацій, роботи в малих групах, комунікативних методів).

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.27. Назва. УПРАВЛІННЯ ЛАКШЕРІ СЕРВІСОМ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

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

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.28. Назва. УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ ПІДПРИЄМСТВА.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кондратюк О.І., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри економіки та фінансів підприємства.

**Результати навчання.** Набуття студентами таких компетентностей: вміння визначати ризики, притаманні підприємницькій діяльності; вміння ідентифікувати ризики в підприємницькій діяльності, в тому числі суб'єкта господарювання; вміння оцінювати ступінь ризику, визначати допустимий ризик підприємницької діяльності та рівень допустимого відхилення; вміння розрахувати рівень ризику, застосовуючи методи кількісної та якісної оцінки ризику підприємницької діяльності; вміння розробити стратегію і тактику мінімізації негативного впливу ризиків у підприємницькій діяльності; вміння коректно обрати методи управління ризиками (запобігання, оптимізація, перенесення та збереження ризику інноваційними проектами), оцінити доцільність їх реалізації; вміння побудувати систему ризик-контролінгу на підприємстві.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Комерційна

логістика», «Корпоративне управління».

**Зміст.** Сутність та класифікація ризику. Концептуальні основи управління ризиками підприємства. Ідентифікація ризиків підприємства. Методичний інструментарій кількісного оцінювання ризиків в діяльності підприємства. Оцінювання значимості ризиків в діяльності підприємства. Способи впливу на ризик в діяльності підприємства. Система ризик-контролінгу на підприємстві.

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

1. Обґрунтування господарських рішень та оцінювання ризиків. Навч. посіб. / За заг. Ред. Донць Л.І. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472с.
2. Гуменюк, Віталій Якович. Управління ризиками: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Гуменюк В. Я., Міщук Г. Ю., Олійник О. О. ; Нац. ун-т вод. госп-ва та природокористування. - Рівне : НУВГП, 2010. – 158 с. :
3. Сорока, Петро Миколайович. Аналіз, моделювання та управління ризиками: [навч. посіб.] / П. М. Сорока, Б. П. Сорока ; Відкритий міжнар. ун-т розвитку людини "Україна". - К. : Університет "Україна", 2011. – 270 с.

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

- лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекція-консультація / лекція-конференція / бінарна / дуальна / лекція із заздальгідь запланованими помилками);
- семінарські / практичні / лабораторні заняття (тренінг / презентація / дискусія / комунікативний метод / імітація / симуляція / модерація / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / тренажерні завдання / метод кейс-стаді / робота в малих групах та ін.).

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

1. Капінос Г.І. Управління якістю : навчальний посібник / Г.І. Капінос, І.В. Грабовська. – К.: Кондор-Видавництво, 2016. - 278 с
2. Ткаченко Т.І. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : моногр. / Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Босовська. – К. : КНТЕУ, 2012. – 736 с.
3. Топольник В.Г. Управління якістю послуг та продукції в готельно-ресторанному господарстві: навчальний посібник / В.Г. Топольник. – Львів: «Магнолія. 2006», 2012. - 328 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.30. Назва. REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з вико-

ристанням кейс-стаді, імітацій, роботи в малих групах, комунікативних методів).

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	2
<b>1. Загальна інформація</b> .....	3
1.1. Назва і адреса .....	3
1.2. Опис закладу .....	3
1.3. Академічні органи .....	6
1.4. Академічний календар .....	6
1.5. Перелік запропонованих освітніх програм .....	9
1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації .....	9
1.7. Механізми для визнання кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального) .....	9
1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка) .....	9
1.9. Механізми академічного управління .....	9
<b>2. Ресурси та послуги</b> .....	10
2.1. Студентський стіл відділу кадрів .....	10
2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання .....	10
2.3. Харчування .....	11
2.4. Вартість проживання .....	11
2.5. Фінансова підтримка для студентів .....	11
2.6. Медичні послуги .....	13
2.7. Страхування .....	13
2.8. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами .....	13
2.9. Навчальне обладнання .....	14
2.10. Організація мобільності за освітніми програмами .....	17
2.11. Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності» .....	19
2.12. Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього) .....	19
2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі .....	19
2.14. Мовні курси .....	20
2.15. Можливості для проходження практики/стажування .....	20
2.16. Навчання на робочому місці .....	21
2.17. Умови для занять спортом і відпочинку .....	21
2.18. Студентські організації .....	22
<b>3. Освітня програма (із зазначенням керівника проектної     групи – гаранта освітньої програми)</b> .....	31
<b>4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)</b> .....	42