

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

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

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

Київ 2018

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 очікуваних 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 студента відображається у спосіб, який є загальнозрозумілим і може легко сприйматися в різних навчальних закладах, для цього використовується таблиця відповідності оцінок за 100-бальною шкалою та оцінок за національною шкалою і шкалою ЄКТС.

**Таблиця відповідності шкали оцінювання ЄКТС
системі оцінювання КНТЕУ**

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка за системою КНТЕУ
A	Відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	90–100
B	Вище середнього рівня з кількома помилками	82–89
C	Загалом правильна робота з певною кількістю значних помилок	75–81

D	Непогано, але зі значною кількістю недоліків	69–74
E	Виконання задовольняє мінімальні критерії	60–68
FX	Потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	35–59
F	Необхідна серйозна подальша робота, обов'язковий повторний курс	1–34

1. Загальна інформація

1.1. Назва та адреса:

Київський національний торговельно-економічний університет

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

телефон (044) 513-33-48, (044) 531-47-41

факс (044) 544-39-74

Електронна пошта knteu@knteu.kiev.ua

Офіційний сайт <http://www.knteu.kiev.ua>

1.2. Опис закладу

Київський національний торговельно-економічний університет – один із найавторитетніших навчальних закладів 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 2017 р. посів 5-те місце в Україні за кількістю поданих абітурієнтами заяв до закладів вищої освіти та 1-ше – серед економічних закладів вищої освіти країни.

КНТЕУ – це 6 навчальних інститутів, 11 коледжів і вищих комерційних училищ в 10 містах країни, 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 банківської справи;

обліку, аудиту та інформаційних систем;

ресторанно-готельного та туристичного бізнесу;

торгівлі та маркетингу.

В університеті навчається близько 40 тис. студентів за 19 спеціальностями, 45 бакалаврськими та 56 магістерськими програмами, 9 з яких англійською мовою викладання.

КНТЕУ здійснює підготовку, перепідготовку та підвищення кваліфікації фахівців із зовнішньої і внутрішньої торгівлі, міжнародних економічних відносин, публічного управління та адміністрування, фінансової і банківської системи, фіскальної служби, страхової справи, підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, обліку і оподаткування, фінансового контролю та аудиту, менеджменту, маркетингу, журналістики, права, міжнародного права, туризму, готельного і ресторанного бізнесу, логістики, психології, філології та ІТ-галузі: інженерії програмного забезпечення, комп'ютерних наук, системного аналізу та інших галузей економіки.

У навчальному закладі створено сучасну базу для науково-дослідної роботи, розроблено унікальну методику для підготовки наукових та науково-педагогічних кадрів: діє 15 освітньо-наукових програм підготовки докторів філософії, працюють 7 спеціалізованих вчених рад із захисту докторських дисертацій за 9 спеціальностями та кандидатських – за 12 спеціальностями.

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 науковому журналі «Товари і ринки».

Частка викладачів з науковими ступенями доктора та кандидата наук становить 77 відсотків. Фахівці КНТЕУ беруть активну участь у розробці стратегічних напрямів забезпечення якості освіти, залучені до комісій, робочих груп МОН України, інших міністерств і відомств. В університеті викладають відомі фахівці та науковці, заслужені діячі науки, освіти, лауреати державних премій в галузі науки і техніки.

До складу КНТЕУ входять: Інститут вищої кваліфікації, центр європейської освіти, лабораторія дистанційного навчання, де здійснюється підготовка та перепідготовка фахівців без відриву від основної професійної діяльності, центр підготовки до ЗНО, підготовче відділення для іноземців та осіб без громадянства, центр розвитку кар'єри, центр трансферу технологій, центр педагогічних та психологічних досліджень, вища школа педагогічної майстерності, центр укладання договорів, навчально-виробниче об'єднання, центр бізнес-тренінгу, науково-технічний центр сертифікації продукції, послуг та систем якості. На базі університету працює юридична клініка «Центр правового захисту», що надає безкоштовну правову допомогу. 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).

В КНТЕУ функціонує система управління якістю, яка вперше серед закладів вищої освіти України сертифікована на відповідність вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015. Гармонійною її складовою є система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти.

В університеті розроблені внутрішні стандарти вищої освіти як сукупність вимог до змісту та результатів освітньої діяльності за кожним рівнем вищої освіти в межах кожної спеціальності та спеціалізації.

Вагомою перевагою КНТЕУ є матеріально-технічна база європейського рівня. Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, телевізійними панелями, LED-екранами, лабораторії – дослідницьким обладнанням та устаткуванням. Загалом в університеті налічується 46 комп'ютерних кабінетів з сучасними інформаційними базами даних та програмним забезпеченням. Функціонує найбільший серед економічних освітніх закладів бібліотечний комплекс з електронним обслуговуванням читачів, виходом до міжнародних каталогів та фондів. Для студентства створено сприятливі соціально-побутові умови: функціонують гуртожитки, кафетерії та їдальні, медпункти, пральня та інші побутові пункти. Унікальний спортивний комплекс, до якого входять футбольне поле зі штучним покриттям, майданчики для спортивних ігор у баскетбол, волейбол, настільний теніс, боксерський ринг, інші та тренажерні зали. Студенти та співробітники мають змогу відпочивати на двох базах університету на узбережжі Чорного моря.

КНТЕУ укладено численні угоди про творчу науково-технічну співдружність та співпрацю у сфері підготовки спеціалістів за усіма спеціальностями, зокрема з Міністерством економічного розвитку і торгівлі 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 України, Національним банком України, провідними комерційними банками, торговельними мережами, готелями, ресторанами, рекламними агентствами, логістично-розподільчими центрами та іншими численними організаціями і 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, проводиться підвищення кваліфікації,

перепідготовка спеціалістів та практика студентів в численних університетах зарубіжних країнах, на базі іноземних підприємств.

Київський національний торговельно-економічний університет – член престижних міжнародних організацій: Міжнародної асоціації університетів, Університетської агенції франкофонії, Міжнародного товариства товарознавців і технологів, Асоціації передових університетських вищих шкіл бізнесу, Міжнародної асоціації вищих і середніх спеціальних навчальних закладів торгівлі та споживчої кооперації, Всесвітньої асоціації рекреації та відпочинку, інші.

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

1.3. Академічні органи:

Мазаракі Ректор, доктор економічних наук, професор, академік
Анатолій Національної академії педагогічних наук України,
Антонович заслужений діяч науки і техніки України, лауреат
Державної премії України в галузі науки і техніки

Притульська Перший проректор з науково-педагогічної роботи,
Наталія доктор технічних наук, професор
Володимирівна

Шаповал Проректор з науково-педагогічної роботи, кандидат
Світлана технічних наук, доцент
Леонідівна

Мельниченко Проректор з наукової роботи, доктор економічних
Світлана наук, професор
Володимирівна

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

Шаповал Проректор з адміністративно-господарської роботи
Леонід
Геннадійович

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	Освітній ступінь бакалавра		Освітній ступінь магістра	
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
03 Гуманітарні науки	035 Філологія	Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська	—	—
05 Соціальні та поведінкові науки	051 Економіка	Економічна кібернетика	051 Економіка	Економічна кібернетика
		Міжнародна економіка		Міжнародна економіка
		Економіка бізнесу		Економіка та безпека бізнесу
		Корпоративні фінанси		Фінансове управління
	053 Психологія	Психологія	053 Психологія	Психологія
06 Журналісти-ка	061 Журналістика	Реклама і зв'язки з громадськістю	061 Журналістика	Реклама
07 Управління та адміністрування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік, оподаткування та оцінювання в бізнесі
		Фінансовий контроль та аудит		Фінансовий аналіз та аудит

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь бакалавра		Освітній ступінь магістра		
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація	
072 Фінанси, банківська справа та страхування	Державні фінанси	Банківська справа	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Державні фінанси	
		Управління державними фінансовими ресурсами		Банківська справа	
		Фінансове посередництво		Фінансове посередництво	
		Страхування		Страхування	
		Податкова справа		Фінансове брокерство	
		Менеджмент зовнішньо- економічної діяльності		073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньо- економічної діяльності
		Управління бізнесом			Управління бізнесом
Торговельний менеджмент	Торговельний менеджмент				
075 Маркетинг	Менеджмент персоналу	075 Маркетинг	Менеджмент персоналу		
	Готельний і ресторанний менеджмент		Готельний і ресторанний менеджмент		
	Туристичний менеджмент		Туристичний та курортно- рекреаційний менеджмент		
	Управління в сфері економічної конкуренції		Управління в сфері економічної конкуренції		
075 Маркетинг	Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг		
	Рекламний		Рекламний		

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь бакалавра		Освітній ступінь магістра	
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	бізнес	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	бізнес
				Бренд-менеджмент
		Оптова і роздрібна торгівля		Організація оптової та роздрібно торгівлі
		Товарознавство і комерційна логістика		Товарознавство і комерційна логістика
		Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі		Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі
		Митна справа Управління безпечністю та якістю товарів		Митна справа Управління безпечністю та якістю товарів
08 Право	081 Право	Комерційне право	081 Право	Комерційне право
		Фінансове право		Фінансове право
		Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності		Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності
		Цивільне право і процес		Цивільне право і процес
12 Інформаційні технології	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь бакалавра		Освітній ступінь магістра	
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
	Ь		Ь	
	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки
	124 Системний аналіз	Системний аналіз	–	–
18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	Ресторанні технології	181 Харчові технології	Ресторанні технології
24 Сфера обслуговування	241 Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельна і ресторанна справа
	242 Туризм	Туризм	242 Туризм	Міжнародний готельний бізнес
				Міжнародний туристичний бізнес
28 Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування
29 Міжнародні відносини	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес
		Міжнародна 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.

Інформацію щодо умов прийому на навчання за освітніми ступенями «бакалавр» та «магістр» розміщено на сайті Київського національного торговельно-економічного університету

<https://knteu.kiev.ua/file/MTk=/494bacff23410c299c7d33c87daf31b3.pdf>

1.7. Механізм для визначення кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального).

Механізм для визначення 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.

Визначення 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, які 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, що вивчає студент, виробничу практику, виконання випускних кваліфікаційних проектів (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 в КНТЕУ визначені положеннями:

- [Положенням про організацію освітнього процесу студентів](#);
- [Положенням про дистанційне навчання у КНТЕУ](#);

- Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність у КНТЕУ;
- Положенням про індивідуальний навчальний план студента КНТЕУ;
- Положенням про самостійну роботу студентів і аспірантів КНТЕУ;
- Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у КНТЕУ;
- Положенням про проведення практики студентів у КНТЕУ;
- Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів;
- Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів КНТЕУ;
- Положенням про випускний кваліфікаційний проект (роботу);
- Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у КНТЕУ;
- Положенням про процедуру і підстави для видачі документів про вищу освіту державного зразка у КНТЕУ;
- Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності студентів КНТЕУ;
- Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти КНТЕУ.

2. Ресурси та послуги

2.1. Студентський відділ кадрів

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, роз'яснення щодо Кодексу законів про працю України;
 - 5) ведення військового обліку військовозобов'язаних та призовників;
 - 6) видача довідок форми ф.17 для райвійськкоматів;
- оформлення особових карток форми П-2.

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 розташований за адресою вул. Лобачевського, 23.

У гуртожитках є кімнати з кухнями на кожному поверсі, санвузлом та централізованою пральнею.

Студенти з інших міст поселяються до гуртожитків за наявності вільних місць на підставі подання факультетів за наказом ректора. Між університетом і студентом укладається контракт на право проживання студента в гуртожитку, де встановлені права та обов'язки, а також відповідальність сторін за їх дотримання і виконання.

Адреси гуртожитків:

- № 1 – вул. Д. Мілютенка, 8, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-49-06, (044) 531-49-05;
- № 2 – вул. Д. Мілютенка, 6, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-48-91, 519-37-41, 513-11-82;
- № 3 – вул. М. Матеюка, 2, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-49-28, 513-13-32;
- № 4 – вул. М. Матеюка, 2-а, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-47-62, 531-47-99.
- № 6 - вул. Лобачевського, 23, м. Київ, 02090;
тел. (044) 574-15-46, 574-16-83

2.3. Харчування

В університеті працюють п'ять сучасних їдалень: у корпусах «Б», «Д», «Е», «Л» та «Н» (вул. Чигоріна, 57а). У кожній з них є можливість якісно та збалансовано харчуватися за помірними цінами.

Середня вартість сніданку у їдальні університету становить від 20 до 28 грн; обіду – від 31 до 44 грн; вечері – від 17 до 23 грн.

Щодня в усіх навчальних корпусах працюють численні кафе, де також можна придбати страви власного виробництва: основні страви (понад 100 видів), в тому числі для оздоровчого харчування, гарніри (понад 60 видів), холодні страви (понад 60 видів), холодні та гарячі напої, свіжі кондитерські вироби та десерти, вироблені у власному кондитерському цеху (понад 90 видів). У навчальних корпусах, гуртожитках працюють торговельні автомати з гарячими та холодними напоями, кондитерськими виробами.

2.4. Вартість проживання

Вартість проживання у гуртожитках КНТЕУ встановлюється у розмірі 40 відсотків від розміру мінімальної академічної стипендії.

2.5. Фінансова підтримка для студентів

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 КНТЕУ.

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 особами без громадянства, здійснюється відповідно до міжнародних договорів України та актів Кабінету Міністрів України. Студентам - іноземцям, які вступили до КНТЕУ на навчання відповідно до міжнародних договорів, академічна стипендія призначається до першого семестрового контролю в мінімальному розмірі.

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

Студентам пільгових категорій, визначених законами України та постановами Кабінету Міністрів України (студентам з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, студентам з інвалідністю, студентам з малозабезпечених сімей, постраждалим від аварії на ЧАЕС, учасникам АТО та їхнім дітям, внутрішньо переміщеним особам), призначаються соціальні стипендії.

Розмір академічних та соціальних стипендій встановлюється відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України «Про розміри стипендій у державних та комунальних навчальних закладах, наукових установах» від 28 грудня 2016 р. № 1047.

Пільгова оплата за проживання у гуртожитках.

Студентам пільгових категорій, визначених законами України та постановами Кабінету Міністрів України (студентам з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, учасникам АТО, дітям учасників АТО, внутрішньо переміщеним особам), надаються пільги з оплати за проживання у гуртожитках.

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 та інші виплати, передбачені чинним законодавством.

2.6. Медичні послуги

На території університету функціонують медичні пункти, де працюють дільничний терапевт, медична сестра та 2 фельдшери, які здійснюють прийом студентів, профілактичні щеплення, маніпуляційні процедури, санітарно-просвітницьку роботу.

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 страховиками України.

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

В університеті створено сприятливі умови для навчання, комфортного перебування та проживання студентів з особливими потребами.

Забезпечено доступ студентів з особливими потребами, зокрема тих, які пересуваються на візках, до приміщень університету, гуртожитків:

- навчальний корпус А обладнаний пандусами, підйомною платформою та ліфтом для осіб з обмеженими фізичними можливостями;
- у навчальному корпусі Д, Е, Л, Конгрес-центрі (корпус В), гуртожитках № 2, 4 є пандуси для заїзду візків;
- у гуртожитках № 2, 4 спеціально обладнані кімнати для осіб з обмеженими фізичними можливостями (туалет та ванна обладнані спеціальними поручнями);
- сходові майданчики обладнані поручнями;
- в університеті кнопки виклику ліфта, світлові вимикачі розміщені на рівні доступу сидячої людини.

Студенти з особливими потребами регулярно отримують матеріальну допомогу. Для забезпечення їх соціальної адаптації надається психологічна підтримка практичних психологів.

Університет забезпечує надання соціальних пільг окремим категоріям студентів, які гарантовані державою.

2.9 Навчальне обладнання

Бібліотека КНТЕУ є науковим, інформаційно-навчальним, культурно-освітнім структурним підрозділом університету з універсальними фондами документів. Основна мета діяльності бібліотеки – активне сприяння розробці та впровадженню перспективних навчальних технологій, створення умов для ефективної наукової роботи та організації освітнього процесу. Ректорат 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 і наукових досліджень у сфері економіки, торгівлі, фінансів, менеджменту і бізнесу тощо. Це один із основних інформаційних ресурсів бібліотеки КНТЕУ, який налічує більше 1,5млн примірників книг, періодичних видань, дисертацій та авторефератів, видань на електронних носіях. Щорічне поповнення фонду бібліотеки становить близько 10000 примірників. Придбання періодичних видань України та зарубіжних країн становить понад 100 найменувань.

Бібліотека має сучасну матеріально-технічну базу. Встановлено 90 комп'ютерів та 3 потужні сервери, створено необхідні умови для ефективного обслуговування користувачів, організації електронних каталогів, виставок. Працює вільний Wi-Fi доступ до освітніх ресурсів мережі Інтернет.

До послуг користувачів бібліотеки – 6 читальних залів, 7 абонементів, мультимедійна бібліотека, зал іноземної літератури, зал карткових та електронних каталогів, зал нових надходжень літератури,

МБА, спеціальні сектори – сектор методичних видань КНТЕУ, зал дисертацій та авторефератів.

Усі процеси роботи у бібліотеці автоматизовані: комплектування фонду літератури, наукова обробка, видача користувачам, пошук наявності документів в електронних каталогах тощо (АБІС «УФД/Бібліотека»). Для запису та користування бібліотекою впроваджено цифровий підпис (PIN-CODE) в електронний формуляр користувача.

Мультимедійна бібліотека надає інформаційні послуги з усіх напрямів навчальної та наукової роботи університету та сприяє використанню інтернет-ресурсів як освітнього потенціалу. До послуг користувачів представлено фонд мультимедійних матеріалів навчально-пізнавального значення на різних носіях (CD та DVD-дисках, відеокасетах тощо). Формується повнотекстова база даних електронних навчальних посібників і програм, методичних вказівок та праць викладачів КНТЕУ. Також у мультимедійній бібліотеці відкрито вільний доступ до web-сайтів вітчизняних та зарубіжних бібліотек, електронних інформаційних ресурсів України та зарубіжних країн і міжнародних проектів. Мультимедійна бібліотека обладнана сучасними комп'ютерами, що під'єднані до мережі Інтернет.

Мультимедійна бібліотека надає можливість переглянути документи в електронному повнотекстовому вигляді та скопіювати (у разі потреби). Також містить базу даних електронних навчальних посібників, навчальних програм та інших джерел інформації. Обладнана 20 комп'ютерами, пристроями для зчитування CD- та DVD-ROM, а також містить базу даних електронних навчальних посібників, навчальних програм та інших джерел інформації.

Мультимедійна бібліотека, крім повнотекстових баз даних з Internet, укомплектована фондом документів на електронних носіях. Мережні локальні ресурси (навчально-методичні видання) становлять 4695 примірників, на змінних носіях – 3451. Мультимедійною бібліотекою щомісяця здійснюється електронне інформування структурних підрозділів КНТЕУ щодо нових надходжень та тестових баз даних. Бібліотека університету має такі бази даних:

- АБІС «УФД/Бібліотека».
- Реферативна база даних SCOPUS.
- Повнотекстова база інформаційного ресурсу компанії «EBSCO PUBLISHING».
- База даних економіки та права (Polpred.com).
- Нормативні акти України – база законодавчих та нормативних актів України.
- Відкриті архіви України (oai.org.ua).

- «Товарний монітор» – тижневик огляду ринків (видавництва «Держзовнішінформ»).
- Країни світу (Українське національне інформангентство «Укрінформ»).
- Комплекти навчально-методичного забезпечення КНТЕУ.
- Видання КНТЕУ(архів).
- Фонд аудіо- відео- фотоматеріалів КНТЕУ.

Сайт бібліотеки КНТЕУ (www.lib.knteu.kiev.ua) представляє повну інформацію про бібліотеку, її фонди та послуги, електронний каталог та інші електронні ресурси (наукометричні, бібліографічні, повнотекстові бази даних), розроблений з урахуванням потреб користувачів. Читачеві доступні також інструкції з пошуку, рекламна та пізнавальна інформація для користувачів, віртуальні книжкові виставки, 3D-екскурсії, звіти про заходи, що проходять в бібліотеці. Для створення нового веб-сайту бібліотеки КНТЕУ було враховано такі фактори: дизайн, структуру, конвент, навігацію, способи подання матеріалу. Пошук документів, складання списків документів та надсилання їх на власну електронну адресу можна здійснювати з *мобільних пристроїв* (смартфонів та планшетів з операційною системою Android) за допомогою мобільного додатка з використанням QR-коду.

Формування інформаційної культури користувачів бібліотеки (науковців, викладачів, аспірантів, студентів та ін.) – важлива частина роботи бібліотеки. Діяльність бібліотеки спрямована на інформаційне забезпечення користувачів, яке полягає у загальнодоступності та оперативності отримання інформації. Для студентів перших курсів організовуються заняття з основ бібліотечно-бібліографічних знань у вигляді лекцій, практичної роботи та екскурсій по бібліотеці. Велика увага приділяється вмінню здійснювати пошук документів в електронному каталозі бібліотеки.

Впровадження нових технологій дає змогу бібліотеці значно розширити інформаційне забезпечення користувачів, що впливає на якість освітнього процесу. Співпраця зі структурними підрозділами КНТЕУ (факультети, кафедри, наукові та службові відділи) з метою поліпшення використання бібліотечних фондів та інформаційних ресурсів, багатоаспектний книжковий фонд, комп'ютерна мережа бібліотеки, довідково-інформаційний апарат, бібліотечні інновації, впровадження прогресивних технологій, досвідчені професійні кадри, вдосконалення організації і нормування праці, сучасні дизайн, технічне обладнання та максимальна автоматизація виробничих процесів бібліотеки сприяють успішній роботі та якісному обслуговуванню користувачів.

Умови користування послугами бібліотеки:

- абонемент наукової літератури:
науково-педагогічний склад, науковці – один навчальний рік,
студенти – один місяць;
 - абонемент навчальної літератури:
науково-педагогічний склад, науковці – один навчальний рік,
студенти – семестр;
 - абонемент відділу іноземної літератури: усі читачі – один місяць
(з можливістю продовження терміну користування);
 - абонемент художньої літератури: усі читачі – 21 день.
- Режим роботи бібліотеки: понеділок – п'ятниця 09:00 – 17:45.

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 з урахуванням позиції в рейтингу КНТЕУ мають можливість здобувати освіту за кордоном відповідно до умов, викладених у таблиці (додаток).

Програми навчання центру європейської освіти КНТЕУ

Заклад вищої освіти-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
<p align="center">Університет Клермон-Овернь <i>(Université Clermont-Auvergne)</i> Університетська школа менеджменту Клермон-Ферран, Франція</p>	Бакалавр (Licence)	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент • Бухгалтерський облік та фінанси • Міжнародний бізнес 	1 рік	Очна	Англійська, французька	- Знання французької, англійської мови – рівень B2; - щонайменше 2–3 роки навчання в КНТЕУ
	Магістр (Master)	<ul style="list-style-type: none"> • Операційний менеджмент • Менеджмент малих і середніх підприємств 	2 роки			- Знання французької, англійської мови – рівень B2/C1; - диплом бакалавра
<p align="center">Вища паризька школа комерції <i>(ESCP Europe)</i> Париж, Франція</p>	Магістр (Master)	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент 	2 роки	Очна	Англійська, французька	- Знання мови – рівень B2; - диплом бакалавра
<p align="center">Університет Парі Ест Кретей <i>(Université Paris-Est)</i></p>	Бакалавр (Licence)	<ul style="list-style-type: none"> • Управління підприємствами; • Бухгалтерський 	1 рік	Очна	Французька	- Знання французької мови – рівень

Creteil) Школа менеджменту імені Густава Ейфеля Париж, Франція		облік, контроль, аудит				В1/В2; - щонайменше 3 роки навчання в КНТЕУ	
		<ul style="list-style-type: none"> Міжнародний менеджмент 			Англійська	- Знання англійської мови – рівень В2; - щонайменше 3 роки навчання в КНТЕУ	
	Магістр (Master)	<ul style="list-style-type: none"> Міжнародний магістр з бізнес-менеджменту 					- Знання англійської мови – рівень В2/С1; - диплом бакалавра
		<ul style="list-style-type: none"> Менеджмент організацій Маркетинг Фінанси Бухгалтерський облік, контроль, аудит 	1–2 роки		Французька	- Знання французької мови – рівень В2/С; - диплом бакалавра.	
Бізнес-школа	Магістр	<ul style="list-style-type: none"> Менеджмент 	1,5 року	Очна	Французька,	- Знання мови –	

<p>"Ауденсія" <i>(Audencia Business School)</i> Нант, Франція</p>	<p>(Master)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Медіа та комунікації 			<p>англійська</p>	<p>рівень B2; - диплом бакалавра</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------	--------------------------------------------------------------------------	--	--	-------------------	---------------------------------------------------

Заклад вищої освіти-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
Університет Гренобль Альпи <i>(Université Grenoble Alpes)</i> Економічний факультет Гренобль, Франція	Бакалавр (Licence)	<ul style="list-style-type: none"> Економіка і управління 	1 рік	Дистанційна	Французька, англійська	- Знання французької, англійської мови – рівень B1-B2; - щонайменше 3 роки навчання в КНТЕУ
	Магістр (Master)	<ul style="list-style-type: none"> Менеджмент Фінанси Маркетинг 	2 роки	Очна	Французька	- Знання французької на рівні B2-C1; - диплом бакалавра
Університет Центрального Ланкаширу <i>(University of Central Lancashire)</i> Престон, Велика Британія	Школа мов, літератури та міжнародних досліджень		Липень – серпень	Очна	Англійська	- Знання англійської мови – мінімальний рівень B1
	Літня школа з вивчення англійської мови (тематичні тижні на вибір)					

2.11. Обов'язкові та 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)

Всі зазначені у п. 2.10 програми реалізуються на основі подвійного дипломування, тобто шляхом паралельного або послідовного навчання у КНТЕУ та у закордонному закладі вищої освіти-партнері.

2.13 Члени консорціуму/партнерства та їх ролі

Укладено договори про співробітництво між КНТЕУ та закладами вищої освіти, в рамках яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів.

Франція	Університет Клермон-Овернь (м. Клермон-Ферран)
	Бізнес-школа «Ауденсія» (м. Нант)
	Університет Гренобль Альпи (м. Гренобль)
	Університет Парі Ест Кретей (м. Париж)
	Вища паризька школа комерції (ESCP) (м. Париж)
Велика Британія	Університет Центрального Ланкаширу (м. Престон)
Польща	Краківський економічний університет (м. Краків)
	Познанський університет економіки і бізнесу (м. Познань)
	Вроцлавський економічний університет (м. Вроцлав)
Німеччина	Університет Хоенхайм (м. Штутгарт)
	Бременський університет (м. Бремен)
	Вюрцбурзький університет прикладних наук (м. Вюрцбург)

Міжнародні програми і проекти в рамках Еразмус+

Перелік навчальних закладів
Краківський економічний університет (Польща, м. Краків)
Щецинський університет (Польща, м. Щецин)
Бізнес-школа «Ауденсія» (Франція, м. Нант)
Університет Гренобль Альпи (Франція, м. Гренобль)

Університет Парі Ест Кретей (Франція, м. Париж)
Університет Центрального Ланкаширу (Велика Британія, м. Престон)
Університет Хоенхайм (Німеччина, м. Штутгарт)
Пірейський університет прикладних наук (Греція, м. Пірей)
Університет ім. Климента Охридського (Болгарія, м. Софія)

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 здійснюється 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 скласти екзамен на отримання міжнародних мовних сертифікатів (DELFDALF, IELTS, ESOL) і взяти участь у різних формах міжнародної академічної мобільності в рамках угод про співробітництво з європейськими закладами вищої освіти – партнерами КНТЕУ.

За додатковою інформацією та для запису на курси іноземних мов звертатись до Центр європейської освіти – навчальний корпус «Д», кімната 229, тел. (044) 531-48-36.

2.15. Можливості для проходження практики

Для забезпечення практичної підготовки студентів та їх успішного працевлаштування КНТЕУ встановлює різні форми співробітництва з організаціями, а саме з багатьма 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 освітніми ступенями «бакалавр», «молодший бакалавр».

У 2017 р. було укладено 68 договорів і угод про співробітництво та 50 меморандумів, згідно з якими органи державної влади, підприємства, установи, громадські та бізнес-організації стали офіційними партнерами освітніх програм. Така кількість партнерів значно розширила можливості для проходження практики студентів, які здобувають освітні ступені «бакалавр»/«магістр» за різними освітніми програмами. За індивідуальними договорами пройшли практику понад 4000 студентів.

2.16 Навчання на робочому місці.

Київський національний торговельно-економічний університет сприяє забезпеченню можливостей навчання студентів на робочому місці, підтримуючи навчальні проекти, які містять програми для розвитку ділової грамотності, трудових навичок, професійних компетентностей, спрямованих на підвищення фаховості випускників.

Як приклад: авторський майстер-клас кондитерської майстерності від Марії Шрамко – «Sugar flowers, на якому студенти ознайомились з техніками виготовлення цукрових квітів;

- майстер-клас «Сироваріння» від майстра-сировара Ірини Новикової;

- польове дослідження (field research) теорії організації підприємств торгівлі здійснене студентами університету, дослідницьке завдання сприяло ознайомленню з теорією організації таких підприємств торгівлі та мереж, як: ТОВ «Рітейл тренд», ТОВ «Новус Україна», «ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», ТОВ «ФОЗЗІ-ФУД», ТОВ «Метро кеш енд кері Україна», мережа магазинів «EVA», «PROSTOR», «Watsons» та «BROCARD»;

- професійний тренінг з дисципліни «Готельна справа» в мережах готелів «Reikartz Hotel Group», «Hilton.»;

- майстер-клас EVO MeetUp «Хочу свій інтернет-магазин»: з чого почати створення власного онлайн-бізнесу;

- інтенсив на тему: «Все про податки» від старшого консультанта податкового відділу PwC Ukraine Ольги Ануфрієвої, багато інших.

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, День туризму, Консумерський фестиваль «Час діяти!», студентський фестиваль «Барбекю», чемпіонат з інтелектуальних ігор «Брейн-ринг» та «Своя гра», фестиваль команд Ліги КВН КНТЕУ за Кубок Ректора тощо.

В університеті функціонує культурно-мистецький центр, в якому діють творчі аматорські колективи: народний студентський камерний академічний хор, студія сучасного танцю «Light», студія вокалу та сучасної музики, фольклорно-інструментальний ансамбль «At libitum».

Створено всі умови для занять фізкультурою та спортом: сучасний стадіон зі штучним покриттям, спортивний майданчик, дві сучасні ігрові зали, тренажерний зал, зал боксу та боротьби, зали для фітнесу. Працюють спортивні секції з футболу (чоловічого та жіночого), волейболу (чоловічого та жіночого), баскетболу, бадмінтону, загальної фізичної підготовки, легкої атлетики, настільного тенісу, атлетичної гімнастики, аеробіки, фітнесу, боді-фітнесу, дзюдо-самбо, боксу, фізичної реабілітації.

2.18. Студентські організації

Громадське життя в Київському національному торговельно-економічному 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», «Правничий», «Підприємець», «Менеджер», «Кібернетик», «Рекламіст», «Лука Пачоллі», «Аудиторська студентська спілка», «Хіміки КНТЕУ», «Клуб кулінарів», психологічний клуб «Мудрість поколінь», туристичний клуб «Еверест», спортивні клуби з футболу, баскетболу, волейболу, боротьби тощо, спілка консумеристів «ОСА», юридична клініка «Центр правового захисту», бізнес-інкубатор; студенти беруть участь у Всеукраїнському русі «Молодь за права споживачів».

Інформація щодо навчання студентів, дозвілля, занять спортом розміщується в газеті «Університет і час», студентському журналі «Кіото, 19», онлайн журналі «Vivat Academia» Наукового товариства

студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених на сайті КНТЕУ (<http://www.knteu.kiev.ua>), офіційних сторінках КНТЕУ в соціальних мережах «Facebook» (<https://www.facebook.com/knteuofficial/>), «Instagram» (https://www.instagram.com/knute_news/), «YouTube» (<https://www.youtube.com/user/kyotostreet>) та у програмах студентського телебачення «КНТЕУ-TV».

3. Освітня програма.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) – Кравченко М.Ф.,
д-р техн. наук, професор

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет, факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Ресторанні технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяців
Наявність акредитації	<ul style="list-style-type: none"> - Міністерство освіти і науки України - країна: Україна - період акредитації 2016 – 2024 р.р.
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	<p>На навчання для здобуття ступеня магістра приймаються особи, які здобули:</p> <ul style="list-style-type: none"> - освітній ступінь вищої освіти бакалавра з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія»; - освітній ступінь вищої освіти спеціаліста з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія»; - освітній ступінь вищої освіти бакалавра, здобутого за іншою спеціальністю (іншим напрямом підготовки) за умови успішного проходження додаткового вступного випробування з урахуванням середнього бала диплома бакалавра.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01 липня 2024 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knteu.kiev.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, здатних ідентифікувати, вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з урахуванням специфіки функціонування суб'єктів сфери обслуговування, здійснювати науково-педагогічну та наукову діяльність, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво і технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Ресторанні технології» Обсяг обов'язкових компонент ОПП складає 60%. Обсяг циклу професійної підготовки становить 86,7% від загального обсягу ОПП, обсяг циклу гуманітарно-професійної підготовки – 13,3% від загального обсягу ОПП
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна з академічною орієнтацією

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі виробництва харчових продуктів, набуття теоретичних знань та практичних навичок, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді для здобуття в рамках відповідної освітньо-наукової програми на третьому рівні вищої освіти ступеня доктора філософії. Ключові слова: виробництво, харчові продукти, інноваційні ресторанный технології, ресторанный креатив
Особливості програми	Поглиблена практична підготовка у сфері ресторанных технологій та науково-дослідної роботи, проходження практики в Україні та за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні лабораторні заняття з залученням відомих практичних фахівців ресторанного бізнесу
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Головний кулінар, головний технолог, завідувач виробництва, завідувач підприємства харчування, керуючий підприємства харчування, керуючий рестораном начальник виробництва; молодший науковий співробітник, науковий співробітник, науковий співробітник-консультант
Подальше навчання	Аспірантура
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Індивідуалізоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, метод критичного мислення, навчання через лабораторну практику.
Оцінювання	Письмові екзамени, усні презентації, тестування, усне опитування, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальних завдань, випускний кваліфікаційний проект
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук; здатність розв'язувати практичні проблеми організаційного, технічного, технологічного і науково-дослідного характеру в умовах закладів ресторанного бізнесу.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до превентивного і аварійного планування ЗК 2. Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах ЗК 3. Здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах ЗК 4. Уміння приймати управлінські рішення у складних та непередбачуваних ситуаціях ЗК 5. Уміння працювати у колективі та команді, проявляти лідерські якості на посаді керівника ЗК 6. Здатність працювати в міжнародному середовищі ЗК 7. Здатність управління заходами безпеки професійної діяльності, діяти з позицій соціальної відповідальності ЗК 8. Знання міжнародних норм і законодавства України у

	<p>сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту</p> <p>ЗК 9. Здатність до формування культури мислення, її сприйняття</p> <p>ЗК 10. Здатність до самоосвіти.</p> <p>ЗК 11. Здатність формувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 12. Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Уміння застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного управління у прийнятті рішень в процесі управління діяльністю та розвитком закладів ресторанного господарства на ринку.</p> <p>ФК 2. Розуміння теоретичних положень маркетингових стратегій управління стратегічною маркетинговою діяльністю закладів на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.</p> <p>ФК 3. Розуміння психологічних закономірностей управлінської діяльності та визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів.</p> <p>ФК 4. Здатність визначати концепцію закладу ресторанного господарства</p> <p>ФК 5. Розуміння сучасних теоретичних основ інжинірингу бізнес-процесів, методик його здійснення</p> <p>ФК 6. Здатність виконувати проектні, технологічні, інженерно-технічні роботи</p> <p>ФК 7. Уміння визначати раціональні технологічні режими виробництва продукції ресторанного господарства</p> <p>ФК 8. Уміння застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності використання інноваційних ресторанних технологій</p> <p>ФК 9. Здатність розроблення підходів до проектування складу харчових продуктів спеціального призначення</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти сучасні об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства</p> <p>ФК 11. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства</p> <p>ФК 12. Здатність обґрунтування проектно-технологічних рішень, інвестиційної привабливості та бізнес-плану закладів ресторанного господарства</p> <p>ФК 13. Розуміння методології і методики проведення наукових досліджень.</p> <p>ФК 14. здатність до вибору напрямку та теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів в практичній діяльності</p> <p>ФК 15. Розуміння освітнього процесу. Здатність до розроблення науково-методичного забезпечення навчального процесу у закладах освіти. Здатність до викладання та контролювання та оцінювання результатів викладання.</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю закладів ресторанного господарства; уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття відповідних рішень; здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху, розвивати конкурентні переваги закладу ресторанного господарства; використовувати моделі управління доходами, аналітичних технологій щодо</p>

оптимізації та максимізації доходності суб'єкта ресторанного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту.

ПРН 2. Здатність продемонструвати знання та розуміння сутності стратегічного маркетингу; особливостей підходів до розроблення загальної стратегічної доктрини відповідно до специфіки цільових ринків ресторанного господарства; уміння орієнтуватися на ринку серед конкурентів; здійснювати: сегментування цільових аудиторій споживачів, аналіз структури потреб і ємності цільових ринків, аналіз механізмів формування різних моделей споживчої поведінки та сучасних методів впливу на неї.

ПРН 3. Здатність застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій; знання основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних ресторанних технологій; уміння удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні ресторани технології; знання основних напрямів і методичних підходів до конструювання спеціальних харчових продуктів; знання наукових засад щодо створення інноваційних форм та методів виробничо-сервісної діяльності у закладах ресторанного господарства.

ПРН 4. Здатність до розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції, сервісних технологій у закладах ресторанного господарства відповідно до прийнятої концепції, що сприяють розширенню формату діяльності закладів та розвитку їх базової концепції в умовах ринкової невизначеності; знання сучасних підходів конструювання елементів атмосфери для стимулювання чуттєвого сприйняття концепції закладу ресторанного господарства, розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг, професійних вимог та техніки роботи обслуговуючого персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства.

ПРН 5. Базові знання та розуміння основ нутриціології та її термінологічного апарату, сучасної парадигми харчування людей різних вікових і професійних груп, наукових підходів щодо організації харчування і розроблення харчових раціонів для відпочиваючих в умовах санаторно-курортних закладів, сучасними вимогами щодо послуг харчування в умовах курорту, зокрема, санаторію, курортного готелю та інших оздоровчих комплексів.

ПРН 6. Здатність визначити порядок укладання договорів за участю суб'єктів господарювання; порядок виконання господарських договорів; здатність застосовувати основи правового регулювання договірних відносин у контексті регулювання підприємницької діяльності в Україні.

ПРН 7. Уміння розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладів ресторанного господарства; здатність розробляти нормативну документацію щодо проектування закладів ресторанного господарства; визначити якість проектних рішень підприємств ресторанного господарства, знання принципів роботи та інструментарію систем автоматизованого проектування ArchiCAD та Autodesk

3ds Max.

ПРН 8. Базові знання основних положень Закону України «Про охорону праці», системи управління охороною праці (СУОП) на галузевому та виробничому рівні; здатність використовувати науково обґрунтовані методи і засоби забезпечення безпеки, збереження здоров'я і працездатності людини в процесі праці; знання факторів, що можуть спричинити професійні захворювання; здатність запроваджувати заходи та засоби поліпшення умов праці.

ПРН 9. Здатність застосовувати систему знань щодо наукових підходів до інжинірингу харчових продуктів, смакових комбінаторик багатокomпонентних харчових систем, процесу кріодисперсного низькотемпературного подрібнення, капсулювання, структуроутворювання, гранулювання, застосування методів контролю й оцінювання рівня якості нових розробок.

ПРН 10. Знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективність; знання закономірностей ефективної комунікації в організації; умов забезпечення позитивної мотивації працівників; здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні закладами ресторанного господарства; здатність здійснювати психологічний вплив та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності.

ПРН 11. Здатність забезпечувати захист державних економічних інтересів на основі діючих правових норм під час діяльності в галузі ресторанного господарства; здатність класифікувати об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності; знання порядку охорони прав на об'єкти інтелектуальної власності, системи захисту прав інтелектуальної власності.

ПРН 12. Базові знання та розуміння: основних понять та складових системи споживчого права; загального та спеціального законодавства України в сфері захисту прав споживачів; основоположних принципів діяльності державних органів з питань захисту прав споживачів та їх повноваження; прав та обов'язків споживачів; способів їх захисту; особливостей застосування відповідальності за порушення прав споживачів, а також вміння орієнтуватися у чинному споживчому законодавстві, правильно тлумачити чинне законодавство і застосовувати його на практиці.

ПРН 13. Базові знання та розуміння основних понять дипломатичного протоколу, етикету і церемоніалу, а також сукупності специфічних норм, правил і умовностей здійснення дипломатичних взаємодій між офіційними представниками держав і міжнародних організацій та в міжнародній підприємницькій діяльності.

ПРН 14. Здатність до розроблення власних визначень, рішень, стратегій, розширення своїх компетенцій та їх диверсифікація на складові галузі ресторанного господарства; здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в ресторанній справі; здатність самостійно формулювати гіпотезу, мету, завдання

	<p>дослідження в рамках загального наукового процесу.</p> <p>ПРН 15. Здатність до використання передових прийомів, різноманітних дидактичних методів та інтенсивних технологій викладання, враховуючи особливості контингенту та специфіку дисциплін; формування у студентів системного, цілісного уявлення про основні закони ораторського мистецтва як науки, спрямованої на розвиток інтелекту, та культури мовлення майбутнього фахівця.</p> <p>ПРН 16. Здатність брати безпосередню участь в організації різних форм навчання у вищому навчальному закладі та на виробництві, добирати викладачів та інструкторів; здатність забезпечувати виховання та навчання як єдиний цілісний педагогічний процес, здійснювати формування професійної культури сучасних професіоналів із ресторанних технологій та сервісу.</p> <p>ПРН 17. Здатність до використання здобутих знань для самостійного аналізу процесів та явищ регіональної економічної інтеграції; уміння аналізувати напрями та механізми регулювання конкуренції на спільному ринку ЄС, формування комплексного підходу до розуміння механізмів включення України у процес міжнародного співробітництва з країнами ЄС у різних сферах економіки.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	100% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання циклу дисциплін професійної підготовки, повинні мати відповідні наукові ступені до дисциплін, які викладають
Матеріально-технічне забезпечення	Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, а також провідних закладів ресторанного господарства.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища Київського національного торговельно-економічного університету та авторських розробок професорсько-викладацького складу
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та університетами України
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та навчальними закладами країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови

Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність
Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Ресторанний креатив	6	Е/п
ОК 2.	Системи автоматизованого проектування	6	Е/п
ОК 3.	Інжиніринг ресторанних технологій	7,5	Е/п
ОК 4.	Проектування закладів ресторанного господарства	7,5	Е/п
ОК 5.	Управління проектами у ресторанному бізнесі	6	Е/п
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		33	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1.	Європейська інтеграція	6	Е/п
ВБ 1.2.	Методика викладання у закладах вищої освіти	6	Е/п
ВБ 1.3.	Методологія і організація наукових досліджень	6	Е/п
ВБ 1.4.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6	Е/п
ВБ 1.5.	Стратегічний маркетинг у ресторанному бізнесі	6	Е/п
ВБ 1.6.	Управління корпораціями у ресторанному бізнесі	6	Е/п
ВБ 1.7.	Revenue менеджмент	6	Е/п
ВБ 2.1.	Договірне право	6	Е/п
ВБ 2.2.	Інтелектуальна власність	6	Е/п
ВБ 2.3.	Консьюмерське право	6	Е/п
ВБ 3.1.	Ділові переговори	6	Е/п
ВБ 3.2.	Дипломатичний протокол та етикет	6	Е/п
ВБ 3.3.	Оздоровче харчування	6	Е/п
ВБ 3.4.	Ораторське мистецтво	6	Е/п
ВБ 3.5.	Технологія спеціальних харчових продуктів	6	Е/п
Загальний обсяг вибірових компонент:		36	

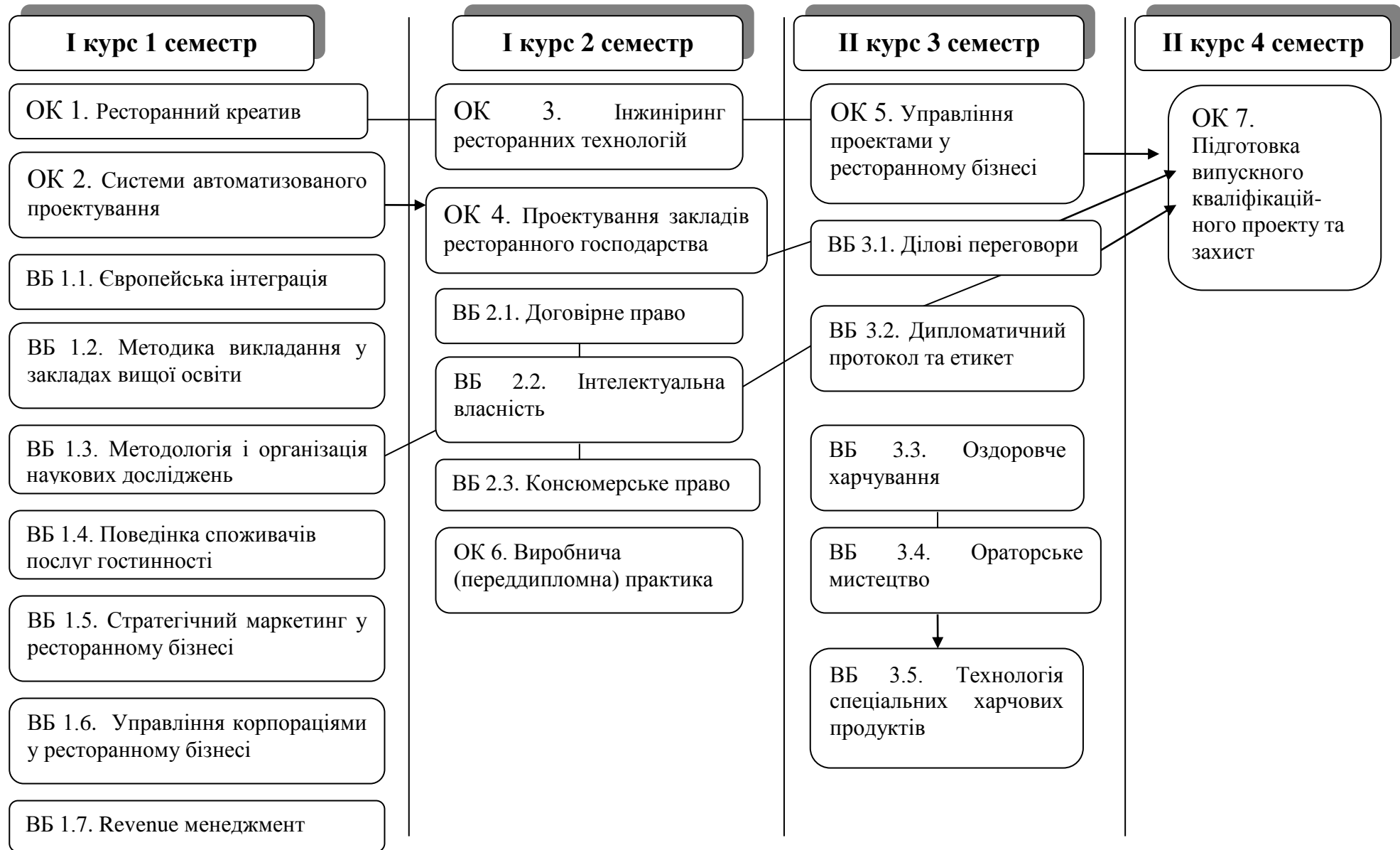
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Практична підготовка			
ОК 6.	Виробнича (переддипломна практика)	9	3
Атестація			
ОК 7.	Підготовка випускного кваліфікаційного проекту та захист	12	Захист
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 "Харчові технології" проводиться у формі захисту випускного кваліфікаційного проекту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому кваліфікації: ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Структурно-логічна схема ОП



Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 1.7	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 3.3	ВБ 3.4	ВБ 3.5	
ЗК 1								•															
ЗК 2					•			•															
ЗК 3		•																					
ЗК 4					•														•			•	
ЗК 5					•				•				•	•					•				
ЗК 6								•					•	•					•				
ЗК 7									•								•		•				
ЗК 8											•				•			•	•			•	
ЗК 9								•										•	•	•		•	
ЗК 10						•	•		•	•													
ЗК 11	•	•		•	•							•				•							
ЗК 12					•						•	•	•										
ФК 1					•							•	•	•									
ФК 2					•							•	•		•		•						
ФК 3						•					•												
ФК 4	•	•	•	•			•																
ФК 5					•							•	•	•									
ФК 6		•	•	•			•														•		•
ФК 7	•	•																					
ФК 8	•	•				•	•			•													
ФК 9			•			•	•														•		•
ФК 10		•		•		•	•																
ФК 11	•	•					•				•												
ФК 12		•		•	•		•																
ФК 13										•													
ФК 14										•													
ФК 15									•														

**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньої програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 1.7	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 3.3	ВБ 3.4	ВБ 3.5	
ПРН 1					•						•		•	•									
ПРН 2											•	•											
ПРН 3	•		•			•	•														•		•
ПРН 4	•		•				•									•							•
ПРН 5																					•		•
ПРН 6															•		•	•					
ПРН 7		•		•			•								•		•						
ПРН 8							•								•								
ПРН 9			•																		•		•
ПРН 10											•							•	•			•	
ПРН 11																•							
ПРН 12																	•						
ПРН 13																			•				
ПРН 14										•						•							
ПРН 15									•													•	
ПРН 16									•														
ПРН 17								•															

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).

4.1. Назва. РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., докт. техн. наук, проф. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (Advanced Training Innovative Aspects in Food and Hospitality Industry Equipment Development under present Conditions); Демічковська М.П., канд. техн. наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина), «Caramel. The art of the pulled sugar»).

Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетентностей: формування у майбутніх фахівців теоретичних знань, практичних навичок щодо сучасних тенденцій розвитку ресторанних технологій в Україні та світі.

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

Зміст. Концепція закладу ресторанного господарства (ЗРГ), її суть та складові елементи. Класифікація концепцій і форматів закладів ресторанного господарства. Визначальні фактори формування нової концепції ЗРГ. Основні етапи розроблення нової/зміни діючої бізнес-концепції закладу ресторанного господарства. Формування «атмосфери» закладу ресторанного господарства та її складові елементи. Елементи «атмосфери» у стимулюванні спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу. Ексклюзивні технології сервісу у закладах ресторанного господарства. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства.

Кулінарна смакова та ароматична комбінаторика. Особливості використання афродизіаків у технології кулінарної продукції. Харчові афродизіаки: класифікація та основні функції. Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв. Квіткова гастрономія, особливості поєднання квітів за кольором, смаком і запахом. Ф'южн – авторський мікс з технологій різних кухонь світу. Історія шоколаду. Особливості використання різних видів шоколаду. Haute cuisine (висока кухня). Путівники Le Guide Michelin, Gault Millau, San Pellegrino World's 50 Best Restaurants – рейтингова система оцінки закладів ресторанного господарства. Всесвітня асоціація кулінарних союзів (World Association of

Chefs Societies, WACS). Правила міжнародних і вітчизняних змагань з кулінарного мистецтва.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи : навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів : Афіша, 2013. – 560 с.
2. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2013. – 250 с.
3. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н.М. Ганич. – К.: Центр учб. л-ри, 2013. – 304 с.
4. Le Guide Michelin: hotels and restaurants. – Red ABBYY Press, 2014. – 544 с.
5. Rosenblum, Mort Chocolate: A Bittersweet Saga of Dark and Light. North Point Press, 2013 . – 364 с.
6. Young, Allen M. The Chocolate Tree: A Natural History of Cacao (Rev. and expanded ed.). University Press of Florida, 2012 . – 204 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.2. Назва. СИСТЕМИ АВТОМАТИЗОВАНОГО ПРОЕКТУВАННЯ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Расулов Р.А., доцент, канд. техн. наук, зав. кафедри інженерно-технічних дисциплін; Романенко Р.П., канд. техн. наук, доц. по кафедрі інженерно-технічних дисциплін.

Результати навчання. Знання принципів роботи та інструментарію систем автоматизованого проектування ArchiCAD та Autodesk 3ds Max, функцій замовника. Вивчення дисципліни надає змогу кожному студенту не тільки опанувати основи роботи із програмою (створювати елементи проекту – стіни, підлогу, стелю, покрівлю, розміщувати у будівлі елементи обладнання, меблювання, озеленення, декору, опанувати специфіку роботи у проектній групі), але й побачити результат своєї роботи – здійснити 3D-тур спроектованою будівлею створити презентацію

до свого проекту, що може стати частиною або навіть основою майбутньої бізнес-ідеї.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Інженерна графіка», «Громадське будівництво».

Зміст. Принципи автоматизованого проектування. Основи роботи в середовищі ArchiCAD. Основні елементи управління. Панелі Archi CAD. Базові прийоми креслення у середовищі ArchiCAD Організація проектування у середовищі ArchiCAD. Побудова креслень планів у середовищі ArchiCAD. Побудова креслень розрізів, фасадів. Побудова тривимірних моделей в ArchiCAD. Креативна візуалізація. Сумісна робота із AutoCAD.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі ; 2-ге вид., переробл. та допов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с.

2. Мазаракі А. А. HoReCa. Том.1. Готелі. /Навч. Посіб. у 3т. / А. А. Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін., за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2016. - 348 с.

3. Мазаракі А. А. HoReCa. Том.1. Готелі. /Навч. Посіб. у 3т. / А. А. Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін., за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2016. - 348 с.

4. MacKenzie S.H., Rendek A. ArchiCAD 19 - The Definitive Guide. –Packt Publishing, 2015. – 480 с.

5. Sham Tickoo Autodesk 3ds Max 2016: A Comprehensive Guide. /16th edition /– Purdue University Calumet, 2015. – 800с.

6. MacKenzie S.H., Gilbert S. ArchiCAD for AutoCAD Users – Graphisoft R&D, 2011, – 91 с.

7. HoReCa том II Ресторани під ред. А.А.Мазаракі – К.КНТЕУ, 2017.-350с.

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.3. Назва. ЄВРОПЕЙСЬКА ІНТЕГРАЦІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Будзьяк В.М., проф., д.е.н., проф. по кафедрі міжнародних економічних відносин.

Результати навчання.

- формування у студентів умінь і навичок щодо ефективного використання здобутих знань для самостійного аналізу процесів та явищ регіональної економічної інтеграції;
- уміння аналізувати напрями та механізми регулювання конкуренції на спільному ринку ЄС з метою виявлення труднощів, з якими доведеться стикатися вітчизняним підприємствам – суб'єктам ЗЕД, що виходять на європейський ринок;
- засвоєння системних знань щодо основних принципів та напрямів формування внутрішнього єдиного ринку ЄС, його зовнішньоторговельної політики, механізмів прийняття рішень, інституційного та правового забезпечення реалізації єдиних політик у сфері інновацій, енергетики, транспорту тощо з метою їх імплементації у регіональні та національну стратегії європейської інтеграції;
- формування комплексного підходу до розуміння механізмів включення України у процес міжнародного співробітництва з країнами ЄС у різних сферах економіки.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Міжнародна економічна діяльність України», «Міжнародна економіка», «Міжнародні організації»

Зміст. Процес європейської інтеграції, його чинники та етапи розвитку. Цілі, принципи та особливості функціонування ЄС. Історія створення ЄС. Нова інституційна модель Євросоюзу. Інституції Євросоюзу. Допоміжні органи ЄС. Повноваження та головування в Раді ЄС, процедури ухвалення рішень, механізми співпраці. Зовнішньоторговельна політика Європейського Союзу та механізми її формування. Регулювання конкуренції на спільному ринку країн ЄС. Принципи розробки та реалізації регіональної політики ЄС. Напрями інноваційного розвитку ЄС та методи його оцінки. Секторальні пріоритети економічної політики. Розширення Євросоюзу. Маастрихтські та копенгагенські критерії для вступу. Досвід країн ЦСЄ щодо інтеграції в ЄС. Шляхи та напрями зближення України з ЄС.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Шнирков О.І. Європейський Союз у глобальному інноваційному просторі : монографія / О.І. Шнирков. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 143 с.
2. Беликова К. М. Институциональная структура и источники права ЕС и МЕРКОСУР: сравнительно-правовой аспект / К. М. Беликова // Международное право и международные организации. – 2013. – № 1. – С. 78–91.

3. Історія європейської інтеграції від Римської імперії до Європейського Союзу : монографія / за заг. ред. І. В. Яковюка. – К. : Право України ; Х. : Право, 2013. – 208 с.

4. Європейський Союз: економіка, політика, право : енцикл. слов. – К. : Київ. ун-т, 2011. – 368 с.

5. Мальська М. П. Основи європейської інтеграції [текст] підручник. / М. П. Мальська, Н. В. Антонюк – К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 320 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Тематичні та проблемні лекції, практичні заняття у формі дискусії, презентації проектів у малих групах тощо.

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська

4.4. Назва. МЕТОДИКА ВИКЛАДАННЯ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Левандовський Л.В., проф., д-р техн. наук, проф. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: Інститут продовольчих ресурсів НААН України)

Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетенцій: ознайомлення із сучасними методиками викладання дисциплін у закладах вищої освіти, створення різноманітних методичних матеріалів, формування вмінь щодо проведення всіх форм навчальних занять.

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

Зміст. Система вищої освіти в Україні, тенденції та перспективи розвитку. Новий закон про вищу освіту. Планування й організація навчального процесу. Психологічні основи навчання та педагогічна майстерність викладача. Система методів навчання у вищій школі та їх використання у викладанні фахових дисциплін. Науково-методичне забезпечення навчального процесу. Аудиторні форми навчання у вищих навчальних закладах: підготовка та методика проведення. Інтерактивні методи навчання і тактика їх застосування. Організація самостійної роботи

студентів. Контроль і діагностика знань студентів. Організація практичної підготовки студентів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII.
2. Основні засади розвитку вищої освіти України в контексті Болонського процесу (документи і матеріали 2003–2004 рр.) / За ред. В. Г. Кременя; Авт. кол.: М. Ф. Степко, Я. Я. Болубаш, В. Д. Шинкарук та ін. — К.; Тернопіль: Вид-во ТДПУ, 2004. –147 с.
3. Вітвицька С.С. Основи педагогіки вищої школи : метод. посіб. [для студ. магістратури] / С.С. Вітвицька. – К. : ЦНЛ, 2003. –120 с.
4. Мистецтво бути викладачем : практ. посіб. – К. : Навч.-метод. центр «Консорціум із удосконалення менеджмент-освіти в Україні», 2003. –118 с.
5. Освітні технології : навч.-метод. посіб. / за ред. С.У. Пехоти. – К. : А.С.К., 2001. –115 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, семінарські заняття з використанням проблемних ситуацій.

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. Назва. МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. І.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Левандовський Л.В., проф., д-р техн. наук, проф. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: Інститут продовольчих ресурсів НААН України).

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

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

Зміст. Історія становлення та розвитку науки. Наука як система знань. Організація науково-дослідної діяльності в Україні. Основи методології

науково-дослідної діяльності. Основні методи наукових досліджень та їх характеристика. Вибір, етапи та економічна ефективність наукового дослідження. Методика підготовки та оформлення курсових, дипломних і магістерських робіт. Інформаційне забезпечення наукової роботи. Оформлення наукової роботи і передача інформації. Організація роботи наукового колективу. Науково-метричні міжнародні бази даних. Комерціалізація об'єктів інтелектуальної власності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Свідло К.В. Методологія і організація наукових досліджень : навч. посіб. для самост. вивч. дисц. для студ. спец. 8.091711 «Технологія харчування» / К.В. Свідло. – Х. : ХТЕІ, 2009. – 100 с.
2. Крушельницька О.В. Методологія і організація наукових досліджень : навч. посіб. / О.В. Крушельницька. – Київ : Кондор, 2009. – 206 с.
3. Ростовський В.С. Основи наукових досліджень і технічної творчості: підручник для студ. вищ. навч. закл. / В.С. Ростовський, Н.В. Дібрівська. – Київ : Центр навч. літ., 2009. – 96 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.6. Назва. ПОВЕДІНКА СПОЖИВАЧІВ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Компанець К.А., доц., канд. екон. наук, доц. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Засвоєння студентами теоретичних основ дії механізмів формування різних моделей споживчої поведінки, а також опануванні ними сучасних методів впливу на неї.

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

Зміст. Концепція дисципліни «Поведінка споживачів послуг гостинності» орієнтована на управлінські процеси сфери гостинності і ґрунтується на теоретичних знаннях особливостей формування основних моделей споживчої поведінки. Теоретичні та методологічні положення Поведінки

споживачів послуг гостинності розширюють і доповнюють основні засади управління підприємствами й організаціями сфер гостинності знаннями про особливості споживчої поведінки, притаманні представникам різних цільових сегментів і тим самим дає можливість отримати студентам знання і навички практичного застосування сучасних концепцій впливу на споживчу поведінку у майбутній професійній діяльності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Кожухівська Р.Б. Поведінка споживачів : навч. посіб. для студентів ВНЗ / Р.Б. Кожухівська, Л.В. Транченко. - Умань : Жовтий О.О., 2014. - 360 с.
2. Іваненко Л.М. Поведінка споживачів : навч. посіб. / Л.М. Іваненко, О.Ю. Боєнко. – Вінниця : [б. в.], 2016. - 256 с.
3. Vinnie Jauhari Hospitality Marketing and Consumer Behavior: Creating Memorable Experiences / Vinnie Jauhari. – Apple Academic Press, Incorporated, 2017, 325 p.
4. Journal of Economic Behavior & Organization. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.journals.elsevier.com/journal-of-economic-behavior-and-organization>.
5. Lars Perner Ph.D. Consumer behavior: the psychology of marketing [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.consumerpsychologist.com.

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

- лекції (тематичні, проблемні, конференції);
- лабораторні заняття (дискусія, імітація, робота у малих групах, виконання індивідуальних лабораторних досліджень).

Методи оцінювання.

- поточний контроль – опитування, контрольна робота;
- підсумковий контроль – екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.7. Назва. СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. I.

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

Результати навчання. Засвоєння студентами знань щодо теоретичних основ стратегічного маркетингу; основних концепцій маркетингового стратегічного аналізу готелів і ресторанів; складових маркетингового середовища підприємств готельного і ресторанного бізнесу в ієрархічній площині; основних методів проведення маркетингових досліджень обґрунтування стратегічних рішень; теоретичних та прикладних основ розроблення маркетингової стратегії підприємств готельного і ресторанного бізнесу; основних ознак сегментації ринку і стратегій цільових сегментів ринку готельних і ресторанних послуг; організації маркетингового стратегічного планування; взаємозв'язку корпоративних та маркетингових стратегій, видів маркетингових конкурентних стратегій.

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

Зміст. Сутність, цілі та завдання стратегічного маркетингу в ресторанному бізнесі. Маркетинговий стратегічний аналіз підприємницького середовища ресторанного бізнесу. Маркетингові стратегії ресторану. Маркетингові стратегії сегментації ринку, вибору цільового ринку, позиціонування ресторанного бізнесу. Контролінг маркетингових стратегій суб'єктів ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Крикавський Є.В. Стратегічний маркетинг : навч. посіб. / Є.В. Крикавський, Л.І. Третякова, Н.С. Косар. – Львів : Львів. політехніка, 2012. – 256 с.
2. Голідей Р. Маркетинг майбутнього. / Р. Голідей. – Київ : Наш Формат. – 2018.– 104 с.
3. Whalley A. Strategic Marketing / A. Whalley. – Ventus Publishing ApS, 2017. – 140 p.
4. Akhter Syed H. Strategic Marketing Management/ Akhter Syed H.. – Textbook Media Press, 2016. – 440 p.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.8. Назва. УПРАВЛІННЯ КОРПОРАЦІЯМИ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Охріменко А.Г., доц., канд. екон. наук, доц. по кафедрі готельно-ресторанного та туристичного бізнесу (Universitatea Alexandru Ioan Cuza, Iasi, Румунія).

Результати навчання. Засвоєння основних теоретичних положень курсу, формування вмінь та компетенцій 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. «Основи менеджменту», «Менеджмент».

Зміст. Теоретичні основи менеджменту корпорацій. Базові положення менеджменту готельних та ресторанних корпорацій. Міжнародні та національні моделі управління корпораціями. Інституційне середовище готельних та ресторанних корпорацій. Організаційно-економічний механізм управління готельними та ресторанними корпораціями. Стратегічне планування діяльності корпорацій. Стратегічний аналіз підприємницького середовища корпорацій. Стратегічний аналіз потенціалу готельних та ресторанних корпорацій. Формування стратегій розвитку готельних та ресторанних корпорацій. Система збалансованих показників діяльності готельних та ресторанних корпорацій. Корпоративна соціальна відповідальність готельних та ресторанних корпорацій.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Ареф'єва О.В., Васюткіна Н.В. Корпоративне управління: еволюція, становлення, розвиток. Монографія. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 180 с.
2. Бондар-Підгурська О.В., Глебова А.О. Ділове адміністрування (Корпоративне управління) : Навчальний посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2015. – 448 с.
3. Ігнат'єва І.А. Корпоративне управління : Підручник. / І.А. Ігнат'єва, О.І. Гарафонова. – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 600 с.
4. Корпоративне управління: процеси, стратегії, технології : колективна монографія / За заг. ред. : К.С. Шапошникова та ін. – Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2015. – 536 с.
5. Скібіцька Л.І. Стратегічне управління корпораціями : Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2016.- 480 с
6. Управління корпораціями: навч. пос. / [З.Є. Шершньова, А.Є. Черпак, О.І. Гарафонова та ін.]; за аг. Ред.. З.Є. Шершньової, А.Є. Черпак. – К.: КНЕУ, 2013. – 695 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

4.9. Назва. REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кулик М.В., доц., канд. екон. наук, доц. по кафедрі готельно-ресторанного та туристичного бізнесу (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», «Економіка ресторанів».

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 послуг за максимальною ціною через найбільш ефективні канали збуту. Фактори, що впливають на ефективність методів Revenue менеджменту та забезпечують успішність функціонування підприємства. Методи, техніки, моделі щодо застосування практичних та ефективних підходів до формування справедливої ринкової вартості послуги як товару, розробки гнучкої політики ціноутворення, визначення недостатнього рівня доходів підприємства. Revenue менеджмент як система управління підприємством 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.

2. K. T., Ryzin G. J. V. (2012) The Theory and Practice of Revenue Management. Springer Science + Business Media, Inc – 712 p.
3. Tranter K. A., Stuart-Hill, T. & Parker, J. (2008). Introduction to Revenue management for the hospitality industry. Harlow: Pearson Prentice Hall.
4. Yeoman, I. & McMahon-Beattie, U. (eds.) (2011). Revenue Management. A Practical Pricing Perspective. Palgrave Macmillan 71.

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.

4.10. Назва. ІНЖИНІРИНГ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кравченко М.Ф., проф., д-р техн. наук, зав. кафедри технології і організації ресторанного господарства; Васильєва О.О., доц., канд. техн. наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: International Culinary Arts Center «Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics», «Caramel. The art of the pulled sugar»).

Результати навчання. Формування у студентів системи знань щодо наукових підходів до інжинірингу харчових продуктів, смакових комбінаторик багатокомпонентних харчових систем, процесу кріодисперсного низькотемпературного подрібнення, капсулювання, структуроутворювання, гранулювання, застосування методів контролю й оцінювання рівня якості нових розробок.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства».

Зміст. Ресторанний фудперінг (FoodPairing). Смакова комбінаторика багатокомпонентних харчових систем. Визначення смакових співвідношень харчових продуктів. Основні ароматичні комбінації харчових продуктів. Інжиніринг ресторанної продукції. Наукові підходи до моделювання складу харчових продуктів із заданим хімічним складом. Вакуумні ресторанны технології: технологія Souse-vide, Cookvac, Vacum&MAP. Кріодисперсні ресторанны технології: технологія Crycook,

RasoJet. Низькотемпературні ресторанны технології: технологія Cook&Chill, Cook&freez, CapCold. Молекулярні технології. Технології реструктурованої, гранульованої, капсульованої харчової продукції.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : Монографія / Під кер. А.А. Мазаракі, – 2-ге вид., переобл. і доп. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.

2. Блюменталь Хестен. The Science of Cooking. / Х. Блюменталь : [текст] Bloomsbury USA: 2012. – 149 с.

3. Thomas Keller. Coastal Living Cookbook: The Ultimate Recipe Collection for People Who Love the Coast. / Т. Keller – Bloomsbury USA: 2014. – 235 р.

4. Gary Rhodes. Cookery Year: Spring into Summer. : / G. Rhodes, - Bloomsbury USA: 2013. – 370 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (оглядові, тематичні, проблемні); лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

– поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, підготовка доповідей та презентацій, конспектів, презентацій;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.11. Назва. ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

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

Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток наступних компетенцій: опанування нормативних і теоретичних основ сфери проектування, формування умінь щодо практичних методів проектування закладів ресторанного господарства (ЗРГ), опанування підходів використання новітніх досягнень у розробленні проектної документації при будівництві, реконструкції і створенні нових ЗРГ, а також розвиток навичок роботи зі спеціальною, нормативною та довідниковою літературою; навичок розроблення техніко-економічного обґрунтування проекту і нормативної документації; моделювання схем технологічних процесів та прийняття конструкторських рішень.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства»,

«Устаткування закладів ресторанного господарства», «Громадське будівництво».

Зміст. Організаційні принципи проектування закладів ресторанного господарства. Основи технологічного проектування закладів ресторанного господарства. Проектування функціональних груп приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи підбору і розміщення технологічного устаткування у виробничих приміщеннях. Компонувальні та планувальні рішення закладів ресторанного господарства. Основні напрями будівництва нових та реконструкції існуючих закладів ресторанного господарства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1.ДБН В.2.2. – 25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). – Київ : Мінрегіонбуд України, 2009.

2.ДБН В.2.2. – 16-2005 Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2005.

3.ДСТУ 4257:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.

4.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

5.Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 339 с.

6.Шаповал С.Л. Громадське будівництво: курс лекцій / С.Л. Шаповал. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. – 208 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, виконання індивідуальних завдань).

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, контрольні задачі;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.12. Назва. ДОГОВІРНЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Біленко М.С., канд. юр. наук, ст. викл. по кафедрі міжнародного приватного, комерційного та цивільного права

Результати навчання. Формування сукупності теоретичних знань щодо: основних понять, категорій та джерел договірного права, правового статусу суб'єктів господарських зобов'язань, природи та видів господарсько-правових зобов'язань, основних засад регулювання господарських договірних відносин, особливостей господарсько-правової відповідальності, а також вмінь визначати: умови участі суб'єктів господарювання в договірних правовідносинах; види договорів за законодавством України; умови притягнення суб'єктів господарювання до господарсько-правової відповідальності; класифікувати за певними ознаками господарсько-правові зобов'язання, в тому числі договори.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство».

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. Цивільне право України. Особлива частина : підручник / за заг. ред. д.ю.н., проф. Р. Б. Шишки. – К. : Ліра, 2015. – 1024 с.
2. Цивільне право України : Договірні та недоговірні зобов'язання : підручник / за ред. С. С. Бичкової. – К. : Алерта, 2014. – 495 с.
3. Вавженчук С. Я. Договірне право : навч. посіб. / С. Я. Вавженчук; Київ. нац. екон. ун-т ім. Вадима Гетьмана. – К. : КНЕУ, 2011. – 584 с.
4. Вінник О.М. Господарське право : Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. – 2-ге вид., змін., доп. – К. : Всеукраїнська асоціація видавців «Правова єдність», 2008. – 766 с.
5. Кузнєцова Н. С. Договірне право України. Загальна частина: навч. посібник / Н. С. Кузнєцова, О. А. Беяневич, С. М. Бервено та ін.; за ред. О. В. Дзери. – К. : Юрінком Інтер, 2008. – 891 с.
6. Договірне право України. Особлива частина: навч. посіб. / Т. В. Боднар [та ін.] ; ред. О. В. Дзера. – К. : Юрінком Інтер, 2008. – 1200 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова / тематична / проблемна), семінарські / практичні).

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.13. Назва. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

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

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

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

Зміст. Поняття інтелектуальної власності, об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності. Поняття, принципи та джерела авторського права; об'єкти та суб'єкти авторського права; 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. Бошицький Ю.Л. Право інтелектуальної власності : навч. посіб. / Ю.Л. Бошицький. – Київ : Логос, 2007. – 416 с.
2. Право інтелектуальної власності : академ. курс : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / за ред. О.П. Орлюк, О.Д. Святоцького. – Київ : Ін Юре, 2007. – 174 с.
3. Бошицький Ю.Л. Правове регулювання службового винахідництва: проблеми теорії та практики / Ю.Л. Бошицький, М.М. Яшарова. – Київ : Вид-во Європ. ун-ту, 2012. – 365 с.
4. Інтелектуальна власність : навч. посіб. / Г.М. Остапович, О.М. Стороженко, Г.В. Уманців та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 178 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.14. Назва. КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство».

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

населення на ринку споживчих товарів. Відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживачів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Іваненко Л. М. Правове регулювання захисту прав споживачів: навч. посіб. / Л. М. Іваненко. – К. : КНТЕУ, 2008. – 258 с.
2. Іваненко Л. М. Захист прав споживачів : підручник / Л. М. Іваненко, О. М. Язвінська. – К. : Юрінком Інтер, 2014. – 496 с.
3. Курило М. П. Комерційне право: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / М. П. Курило, В. М. Завальний, М. В. Завальний; Сум. нац. аграр. ун-т. - Суми : Університетська книга, 2011. – 238 с.
4. Язвінська О. М. Захист прав споживачів у сфері надання автотранспортних послуг: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. (в рамках впровадж. кредит.-модул. системи орг. навч. процесу) / О. М. Язвінська ; Нац. трансп. ун-т, Каф. теорії та історії держави і права. - К. : НТУ, 2010. – 198 с.
5. Ніколаєва Л. В. Комерційне право : навч. посіб. / Л. В. Ніколаєва, Л. А. Микитенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 448 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.15. Назва. УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бойко М. Г., проф., д-р екон. наук, зав. каф. готельно-ресторанного бізнесу (Business Projects, University of Central Lancashire, United Kingdom); Бабенко О.В., асист. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

Зміст. Складові процесу обґрунтування проекту. Основні процеси планування проекту. Види ресурсів для забезпечення реалізації проекту в ресторанному бізнесі. Складові процесу обґрунтування проекту: формування та ініціація ідеї проекту; обґрунтування концепції закладу ресторанного господарства, визначення цілей та завдань проекту. Етапи обґрунтування концепції проекту: формування ідеї проекту, визначення функціональних характеристик, репрезентація неймінгу закладу ресторанного господарства. Інвестиційне резюме проекту. Інформаційне забезпечення процесу планування проекту в ресторанному бізнесі. Сутність процесу управління ресурсами проекту, його особливості у ресторанному бізнесі. Сутність процесу управління вартістю проекту, його особливості у ресторанному бізнесі як процесу контролювання витрат проекту. Види проектних ризиків у ресторанному бізнесі. Сутність процесу контролю виконання проекту у ресторанному бізнесі як функції управління проектами.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Батенко Л.П. Управління проектами : навч. посіб. / Л.П. Батенко, О.А. Загородніх, В.В. Ліщинська. – Київ : Київ : Центр учб. літ., 2017. — 466 с.
2. Петренко Н. Управління проектами / Н. Петренко, Л. Кустріч, М.Гоменюк. – Київ : Центр учб. літ., 2017. – 244 с.
3. Batchelor M. Project Management Secrets / M. Batchelor. – Harper Collins., 2016– 128 p.
4. A Guide to the Project Management Body of Knowledge: PMBOK(R).– Project Management Institute., 2017 – 589 p.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.16. Назва. ДИПЛОМАТИЧНИЙ ТА ДІЛОВИЙ ПРОТОКОЛ ТА ЕТИКЕТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Радченко С.Г., доцент по кафедрі філософських та соціальних наук

Результати навчання. Ознайомлення з основними поняттями дипломатичного протоколу, етикету і церемоніалу, а також сукупністю специфічних норм, правил і умовностей здійснення дипломатичних взаємодій між офіційними представниками держав і міжнародних організацій та в міжнародній підприємницькій діяльності.

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

Зміст. Дипломатичний протокол та етикет як засіб реалізації міжнародної діяльності; основні норми і традиції дипломатичного протоколу в діяльності дипломатичних представників; міжнародна ввічливість держав; протокольні аспекти проведення заходів; методи і засоби дипломатичної комунікації; дипломатичні прийоми; діловий етикет як складова іміджу дипломата як держслужбовця; правила поведінки поза службою; дипломатичний протокол та національні особливості етикету країн світу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Сагайдак О.П. Дипломатичний протокол та етикет: підруч. / О.П. Сагайдак. – 2-ге вид., випр. – Київ : Знання, 2012 – 262 с.
2. Станчев М.Г. Дипломатичний протокол та етикет: навч.-метод. Посіб / М.Г. Станчев, Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2015. – 96 с.
3. Балабанов К. В., Трофименко А. В. Дипломатична та консульська служба : підручник для студентів ВНЗ / К. В. Балабанов, М. В. Трофименко. – Донецьк : Вид-во «Ноулідж» (донецьке відділення), 2013. – 432 с.
4. Зовнішня політика України в умовах глобалізації. Анотована історична хроніка міжнародних відносин (2008-2013). – Київ: Інститут історії України НАН України / Відп. ред. С.В. Віднянський. 2015. – 378 с.
5. Потульницький В. Дипломатія Павла Скоропадського. Військово-дипломатичні стосунки гетьмана з острівними монархіями у 1926-1943 рр. : до 140-річчя від народж. гетьмана Павла Скоропадського : [моногр.] / В. Потульницький. – Харків : Акта, 2014. – 311 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання: лекції з використанням мультимедійних засобів, семінарські заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій, круглі столи, конкурси, олімпіади.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (проекти, опитування);
- модульний контроль (комп'ютерне тестування, контрольна робота);

– підсумковий контроль – екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.17. Назва. ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Карпенко П.О., проф., д-р мед. наук, проф. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства; Федорова Д.В., доц., канд. техн. наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: International Culinary Arts Center «Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics»).

Результати навчання. Ознайомлення студентів з основами нутриціології та її термінологічним апаратом, сучасною парадигмою харчування людей різних вікових і професійних груп, науковими підходами до організації харчування і розроблення харчових раціонів для відпочиваючих в умовах санаторно-курортних закладів, сучасними вимогами щодо послуг харчування в умовах курорту, зокрема, санаторію, курортного готелю та інших оздоровчих комплексів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Основи фізіології і гігієни харчування», «Гігієна і санітарія».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

3. Карпенко П.А. Фундаментальные и прикладные аспекты современных эколого-биологических исследований : монография / П.А. Карпенко, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова та ін. – Одесса : С.В. Куприенко, 2015. – 226 с.
4. Григоров Ю.Г. Популярно о диетах и системах питания / Ю.Г. Григоров, Б.Л. Смолянский. – К.: Знання України, 2008. – 207 с.
5. Бензель Л.В. Лекарственные пищевые растения: учеб. пособие / Л.В. Бензель, П.В. Олійник, И.Л.Бензель и др. – К: ВСИ «Медицина», 2010. – 344 с.

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

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування; перевірка підготовленої презентації, індивідуального творчого завдання;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.18. Назва. ОРАТОРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.

Тип. За вибором

Рік навчання. 2019/2020 р.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Разіцький В.Й., доц., канд. іст. наук, доцент по кафедрі філософських та соціальних наук.

Результати навчання.

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Коваленко С. М. Сучасна риторика : [навч.-практ. посіб. для учнів, учителів-філологів, студ. філол., пед., юрид. ф-тів вищ. навч. закл.] / С.М. Коваленко. – Тернопіль : Мандрівець, 2007. – 184 с.
2. Навчально-методичний посібник для самостійної роботи та семінарських занять з навчальної дисципліни “Ораторське мистецтво” / М.П. Требін, Г.П.Клімова, Г.Ю.Васильєв та ін. – Х.: Нац. ун-т “Юрид. акад. України ім. Ярослава Мудрого”, 2012. – 42 с.

3. Олійник О. Б. Риторика : навч. посіб. / О. Б. Олійник ; ред.. С. П. Барандич. – К. : Кондр, 2009. – 170 с.
4. Онуфрієнко Г. С. Риторика : навч. посіб. / Г. С. Онуфрієнко. – К. : Центр уч. Л-ри, 2008. – 588 с.
5. Ораторське мистецтво : навч.-метод. посіб. / авт.-уклад. : І. М. Плотницька, О. П. Левченко, З. Ф. Кудрявцева та ін. ; за ред. І. М. Плотницької, О. П. Левченко. – 2-ге вид., стер. – К. : НАДУ, 2011. – 128 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.19. Назва. ТЕХНОЛОГІЯ СПЕЦІАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кравченко М.Ф., проф., д-р техн. наук, зав. кафедри технології і організації ресторанного господарства; Васильєва О.О., доц., канд. техн. наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: International Culinary Arts Center «Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics», «Caramel. The art of the pulled sugar»).

Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетенцій: засвоєння знань сучасного стану і перспектив розвитку технологій спеціальних харчових продуктів; оволодіння методами та методологією проведення наукових досліджень, науково-практичних і методологічних підходів з питань конструювання спеціальних харчових продуктів; вміння науково обґрунтувати використання дієтичних добавок; опанувати теоретичні та практичні навички та вміння їх реалізовувати при конструюванні харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Харчові технології», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Товарознавство».

Зміст. Сучасний стан, нормативна база, проблеми і перспективи створення спеціальних харчових продуктів – продуктів для спеціального

дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів і дієтичних добавок. Біологічно активні компоненти і технологія їх використання у виробництві спеціальних харчових продуктів. Методологічні принципи проектування спеціальних харчових продуктів із заданим комплексом показників якості. Технології харчових продуктів для осіб із ферментопатіями, із порушеним вуглеводно-ліпідним обміном, мікроелементозами, вітамінодефіцитним станом. Технології харчових продуктів для спортсменів; продуктів із антиоксидантними властивостями.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Основи раціонального і лікувального харчування : навч. посіб. / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко та ін. ; за заг. ред. П.О. Карпенко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 504 с.
2. Мазаракі А.А. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. М.І. Пересічного. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.
3. Мазаракі А.А. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко та ін. ; за заг. ред. М.І. Пересічного. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 772 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

ЗМІСТ

ВСТУП	2
1. Загальна інформація	3
1.1. Назва та адреса	3
1.2. Опис закладу	3
1.3. Академічні органи	6
1.4. Академічний календар	6
1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.	7
1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації.	11
1.7. Механізми для визнання кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального).	11
1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка)	11
1.9. Механізми академічного управління	11
2. Ресурси та послуги	12
2.1. Студентський стіл відділу кадрів	12
2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання.	12
2.3. Харчування	13
2.4. Вартість проживання.	13
2.5. Фінансова підтримка для студентів	13
2.6. Медичні послуги.	15
2.7. Страхування.	15
2.8. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами	15
2.9. Навчальне обладнання	16
2.10. Організація мобільності за освітніми програмами	19
2.11. Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності»	24
2.12. Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього)	24
2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі	24
2.14. Мовні курси	25
2.15. Можливості для проходження практики	25
2.16. Навчання на робочому місці	26
2.17. Умови для занять спортом і відпочинку	27
2.18. Студентські організації	27
3. Освітня програма	29
4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)	40