

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

**ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ**

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

<b>ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ</b>	<b>18 «ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ»</b>
<b>СПЕЦІАЛЬНІСТЬ</b>	<b>181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»</b>
<b>СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ</b>	<b>«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА БІЗНЕС»</b>
<b>ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ</b>	<b>«МАГІСТР»</b>

**Київ 2019**

## ВСТУП

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

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

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

Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин.

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

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

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

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

### Довідник з розподілу оцінок КНТЕУ

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

## **1. Загальна інформація.**

### **1.1. Назва та адреса.**

Київський національний торговельно-економічний університет.

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

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

факс (044) 544-39-74.

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

Офіційний сайт <https://knute.edu.ua/>

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

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

Університет займає лідируючі позиції в системі національної вищої освіти, у 2018 р. – лідер за кількістю поданих заяв вступниками. За результатами вступної кампанії-2018, до КНТЕУ було подано 28 126 заяв. За популярністю серед вступників університет посідає: перше місце – серед економічних ЗВО країни, третє – серед столичних закладів вищої освіти. КНТЕУ входить до п'ятірки найпопулярніших ЗВО країни, підтверджуючи позиції лідера національної освіти, визнання та прихильність майбутніх студентів.

КНТЕУ – це 6 навчальних інститутів, 9 коледжів і 2 вищих комерційних училища, розташованих у 10 містах: 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 35 тис. студентів за 21 бакалаврськими та 17 магістерськими спеціальностями, 51 бакалаврськими (з них 2 англійською мовою викладання) та 50 магістерськими (з них 10 англійською мовою викладання) освітньо-професійними програмами.

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

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

В університеті 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 та кандидатських дисертацій за 12 спеціальностями.

КНТЕУ має потужний науково-педагогічний колектив, здатний успішно вирішувати поставлені завдання, творчо працює над розв'язанням актуальних наукових проблем. Результати досліджень публікуються в наукових журналах «Вісник КНТЕУ», «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право», міжнародному науково-практичному журналі «Товари і ринки».

Частка викладачів з науковими ступеннями доктора та кандидата наук становить 81 відсоток. Фахівці КНТЕУ беруть активну участь у розробці стратегічних напрямів забезпечення якості освіти, залучені до комісій МОН України, інших міністерств і відомств.

До складу КНТЕУ входять: Інститут вищої кваліфікації, Центр європейської освіти, Лабораторія дистанційного навчання, 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 МВА, другої вищої освіти, перепідготовки та підвищення кваліфікації).

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

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

Однією із вагомих переваг КНТЕУ є матеріально-технічна база європейського рівня. Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, лабораторії – необхідним устаткуванням. Загалом в

університеті налічується 50 комп'ютерних кабінетів. Функціонує бібліотечний комплекс з електронним обслуговуванням читачів. Для студентства створені сприятливі соціально-побутові умови: 6 гуртожитків, 7 кафетеріїв та 5 їдалень, медпункт, пральня та інші побутові пункти. До послуг студентів спортивний комплекс, до якого входять футбольне поле зі штучним покриттям, майданчики для спортивних ігор у баскетбол, волейбол, настільний теніс тощо та тренажерні зали. Студенти та співробітники мають змогу відпочивати на базах університету на узбережжі Чорного моря.

КНТЕУ укладено численні угоди про творчу науково-технічну 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, Національним банком України та іншими органами виконавчої влади, провідними комерційними банками, торговельними та готельно-ресторанними мережами, рекламними агентствами, логістично-розподільчими центрами та іншими організаціями й установами.

Встановлені 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 щодо інтеграції вищої освіти, вдосконалення освітніх програм різних ступенів підготовки та перепідготовки спеціалістів, студенти проходять практику у шести зарубіжних країнах.

Університет – член престижних міжнародних організацій: Міжнародної асоціації університетів, Університетської агенції франкофонії, Міжнародної асоціації товаровознавства, інновацій та сталого розвитку, Асоціації передових університетських вищих шкіл бізнесу, Міжнародної асоціації вищих і середніх спеціальних навчальних закладів торгівлі та споживчої кооперації, Всесвітньої асоціації рекреації та відпочинку.

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

### **1.3. Академічні органи.**

<b>Мазаракі</b>	Ректор, доктор економічних наук, професор,
<b>Анатолій</b>	академік Національної академії педагогічних наук
<b>Антонович</b>	України, заслужений діяч науки і техніки України,

лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки та лауреат Премії Кабінету Міністрів України за розроблення і впровадження інноваційних технологій.

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

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

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

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

**Вовк  
Галина  
Миколаївна** Проректор з адміністративно-господарської роботи.

#### 1.4. Академічний календар.

Початок навчальних занять – 1 вересня.

Завершення навчальних занять – 30 червня.

Освітній процес здійснюється за семестрами.

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

#### 1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь «бакалавр»		Освітній ступінь «магістр»	
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
03 Гуманітарні науки	035 Філологія	Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська	–	–
05 Соціальні та поведінкові науки	051 Економіка	Цифрова економіка (Digital economics)	051 Економіка	Цифрова економіка (Digital economics)
		Міжнародна економіка		Міжнародна економіка

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь «бакалавр»		Освітній ступінь «магістр»		
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація	
		International economics - англomовна		International economics - англomовна	
		Економіка бізнесу		Економіка та безпека бізнесу	
		Економіка торгівлі		Фінансовий менеджмент	
		Економіка галузевих ринків		Financial management - англomовна	
053 Психологія	Практична психологія	053 Психологія	Психологія		
054 Соціологія	Соціологія економічної діяльності	—	—		
<b>06 Журналістика</b>	061 Журналістика	Реклама і зв'язки з громадськістю	061 Журналістика	Реклама	
<b>07 Управління та адміністрування</b>	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування в міжнародному бізнесі	
		Фінансовий контроль та аудит		Облік і податковий консалтинг	
	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Державні та муніципальні фінанси		072 Фінанси, банківська справа та страхування	Державні та муніципальні фінанси
		Податкова справа			Міжнародні фінанси
		Банківська справа	Банківська справа		
		Управління державними фінансовими ресурсами	Державний аудит		
		Фінансове посередництво	Фінансове посередництво		
		Страхування	Financial intermediation - англomовна		
	Корпоративні фінанси	Страхування			
	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності	073 Менеджмент		Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності
Management of foreign economic activities - англomовна	Management of foreign economic activities - англomовна				

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь «бакалавр»		Освітній ступінь «магістр»	
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
			Управління бізнесом	
		Торговельний менеджмент (Trade management)		Торговельний менеджмент
		Менеджмент персоналу (HR management)		Trade management - англomовна
		Промисловий менеджмент (Industrial management)		Менеджмент персоналу (HR management)
		Готельний і ресторанний менеджмент		Готельний і ресторанний менеджмент
		Туристичний менеджмент		Hotel and Restaurant management - англomовна
		Управління в сфері економічної конкуренції		Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент
				Tourist and resort-recreational management -англomовна
				Управління в сфері економічної конкуренції
	075 Маркетинг	Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг менеджмент (Marketing management)
		Рекламний бізнес		Рекламний бізнес
				Бренд-менеджмент
				Цифровий маркетинг (Digital marketing)
	076 Підприємство, торгівля та біржова діяльність	Оптова і роздрібна торгівля	076 Підприємство, торгівля та біржова діяльність	Організація оптової та роздрібної торгівлі
		Товарознавство і комерційна логістика		Товарознавство і комерційна логістика
		Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі		Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі
		Митна справа		Митна справа
		Логістична діяльність		Customs - англomовна
				Логістика та управління ланцюгами постачання



Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь «бакалавр»		Освітній ступінь «магістр»	
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
		Категорійний менеджмент у ритейлі (Cat Management)		Категорійний менеджмент у ритейлі (Cat Management)
<b>08Право</b>	081 Право	Комерційне право	081 Право	Комерційне право
		Фінансове право		Фінансове право
		Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності		Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності
		Цивільне право і процес		Цивільне право і процес
<b>12Інформаційні технології</b>	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering)	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering)
	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки
	124 Системний аналіз	Інформаційні технології та бізнес-аналітика (Data Science)	—	—
	125 Кібербезпека	Безпека інформаційних і комунікаційних систем в економіці	—	—
<b>18 Виробництво та технології</b>	181 Харчові технології	Технологія та організація ресторанного бізнесу	181 Харчові технології	Ресторанні технології та бізнес
				Інноваційні технології в ресторанному бізнесі
				Крафтові технології
<b>24 Сфера обслуговування</b>	241 Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельний девелопмент
				Міжнародний готельний бізнес
				International hotel business - англомова
				Лакшері менеджмент (Luxury management)
	242 Туризм	Міжнародний туризм	242 Туризм	Міжнародний туристичний бізнес

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь «бакалавр»		Освітній ступінь «магістр»	
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
			Економіка і організація туризму	
				Міжнародний івент-менеджмент в туризмі
<b>28 Публічне управління та адміністрування</b>	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування
<b>29 Міжнародні відносини</b>	292 Міжнародні економічні відносини	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.

Інформація щодо умов прийому на навчання за освітнім ступенем «бакалавр» та «магістр» розміщена на сайті Київського національного торговельно-економічного університету:

<https://knute.edu.ua/file/MTk=/9d458f13097f28af96cc48f2d7e0d679.pdf>

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

Механізми 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, що є компонентами освітньої програми.

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

Розподіл кредитів ЄКТС ґрунтується на офіційній тривалості циклу програми навчання та визначається навчальним планом.

КНТЕУ розподіляє кредити між навчальними дисциплінами самостійно. Кредити розподіляються на всі дисципліни, 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 у КНТЕУ визначені у положеннях:

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

## **2. Ресурси та послуги.**

### **2.1. Відділ обліку студентів.**

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

- 1) своєчасне внесення поточних змін в особові справи;
- 2) зберігання документів у належному стані;
- 3) надання інформації за письмовими запитами будь-яких інстанцій;
- 4) надання студентам інформації;
- 5) ведення військового обліку військовозобов'язаних та призовників;
- 6) видача довідок форми ф.17 для райвійськкоматів;
- 7) оформлення особових карточок форми П-2;
- 8) прийом студентів пільгової категорії.

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

На території студентського містечка є чотири 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 (за 20 хвилин від головного навчального корпусу).

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

Студенти з інших міст поселяються до гуртожитків згідно зі списком, сформованим приймальною комісією і переданим до дирекції студмістечка. Між університетом і студентом укладається контракт на право проживання студента в гуртожитку, в якому встановлені права і обов'язки мешканців та відповідальність обох сторін.

*Адреси гуртожитків:*

- № 1 – вул. Д. Мілютенка, 8, м. Київ, 02156;  
тел. (044) 531-49-05, (044) 531-49-67;
- № 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, зокрема у кафе-їдальні «Венеція» (у корпусі Б) представлені страви італійської кухні.

Середня вартість сніданку в їдальні університету становить від 25 до 35 грн; обіду – від 35 до 45 грн; вечері – від 25 до 35 грн.

Щодня в усіх навчальних корпусах працюють кафе, де також можна придбати страви власного виробництва: основні страви (більше 60 видів), гарніри (більше 40 видів), холодні страви (більше 50 видів), холодні та гарячі напої, свіжі кондитерські вироби та десерти, вироблені у власному кондитерському цеху (більше 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.**

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

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

Студентам першого року навчання на перший семестр академічна стипендія призначається відповідно до рейтингу за результатами конкурсних балів під час вступу до 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, постанов та розпоряджень 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 університетом 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 бойових дій та їх дітям, внутрішньо переміщеним особам тощо) 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.

### **2.5.2. 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 бойових дій та їх дітям, внутрішньо переміщеним особам тощо), надаються пільги з оплати за проживання у гуртожитках.

### **2.5.3. 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 студентського містечка функціонує медичний пункт, де працюють дільничний терапевт, медична сестра та 2 фельдшери, які здійснюють прийом студентів, профілактичні щеплення, маніпуляційні процедури, проводять 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 можливостями та особливими потребами.**

В університеті створені 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 підйомною платформою та ліфтом для осіб з обмеженими фізичними можливостями;
- у навчальному корпусі Д, актовій залі Конгрес-центру (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.

Для забезпечення їх соціальної адаптації надається психологічна підтримка практичних психологів.

Студенти з особливими потребами регулярно отримують матеріальну допомогу. 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 навчального 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 навчального процесу і наукових досліджень у сфері економіки торгівлі, економіки й фінансів, менеджменту та бізнесу тощо. Це один з основних інформаційних ресурсів бібліотеки КНТЕУ, який становить 1 млн 244 тис. примірників книг, періодичних видань, дисертацій та авторефератів, видань на електронних носіях. Щорічне поповнення фонду документів бібліотеки – понад 6000 примірників. Придбання періодичних видань України та зарубіжних країн – понад 100 назв.

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

До послуг користувачів бібліотеки – 6 читальних залів, 7 абонементів, SMART-бібліотека, коворкінг-центр “KNUTENUB”, мультимедійна бібліотека, зал іноземної літератури, зал карткових та електронних каталогів, зал нових надходжень літератури, MBA, спеціальні сектори – сектор методичних видань КНТЕУ, зал дисертацій та авторефератів.

Усі процеси роботи в бібліотеці автоматизовані: комплектування фонду документів, наукова обробка документів, видача документів 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.

В університеті відкрито SMART-бібліотеку. Це відкритий простір, зонований для читання, проведення лекцій, майстер-класів, презентацій і зручної роботи відвідувачів з комп'ютерами, шоломами віртуальної реальності та власними гаджетами, а також для відпочинку та інтелектуальних настільних ігор.

SMART-бібліотека пропонує різні напрямки діяльності для проведення навчання та має усі технічні можливості для креативного проведення часу молоді. Тут можна прийти почитати книжку, попрацювати на комп'ютері або зі своїм гаджетом, провести конференцію або лекцію, використовуючи SMART-WALL або плазмову панель, зануритися у віртуальну реальність за допомогою спеціальних VR-окулярів. Використання технологій віртуальної реальності допоможе студентам пристосовуватись до процесів, моделей і теорій, які постійно



ускладнюються, та оперувати великою кількістю інформації й новими способами її подання. Власне, саме поняття smart має на увазі більш швидко відповідь на вимоги економіки і світу.

SMART-бібліотека – це простір для спілкування, де можна обмінюватися ідеями, здобувати та поширювати нові знання. Новий зал бібліотеки з його комфортабельними зонами для індивідуальної і спільної роботи, з наданням доступу до різних джерел інформації, облаштований новітнім обладнанням, буде включено в активне життя університету.

В КНТЕУ відкрили сучасний коворкінг-центр “KNUTENUB”. У ньому студенти та викладачі зможуть проводити лекції або практичні заняття, а також відпочивати у вільний час. Користування ресурсами центру є безкоштовним для студентів та працівників вишу.

Новостворений коворкінг об’єднує 6 різних зон - 3 робочі зони, залу відпочинку, конференц-залу та зону для переговорів. Наприклад, локація для зустрічей дозволяє проводити презентації, лекції та майстер-класи для 70 учасників. Вона облаштована проектором, аудіосистемою та фліпчартом. Еко-зона призначена для відпочинку, читання книжок, роботи з планшетами та ноутбуками.

Коворкінг-центр містить усе необхідне для комфортної роботи, а також сприяє неформальному спілкуванню та відпочинку.

Мультимедійна бібліотека надає інформаційні послуги щодо напрямів навчальної та наукової роботи університету та сприяє використанню інтернет-ресурсів як освітнього потенціалу. До послуг користувачів представлено фонд мультимедійних документів 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 веб-сайтів вітчизняних і зарубіжних бібліотек, електронних інформаційних ресурсів України й зарубіжних країн та міжнародних проєктів. Мультимедійна бібліотека обладнана сучасними комп’ютерами, що під’єднані до мережі Інтернет.

Мультимедійна бібліотека надає можливість переглянути документи в електронному повнотекстовому вигляді та скопіювати (в 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 Інтернету, укомплектована фондом документів на електронних носіях. Мережні локальні ресурси (навчально-методичні видання) становлять 4695

примірників. Документи на змінних носіях – 6166 примірників. Мульти-медійною бібліотекою щомісяця здійснюється електронне інформування структурних підрозділів КНТЕУ щодо нових надходжень та текстових баз даних. Бібліотека університету має такі бази даних документів:

- АБІС«УФД/Бібліотека».
- Реферативна база даних SCOPUS.
- Повнотекстова база інформаційного ресурсу компанії «EBSCO PUBLISHING».
- Російська наукова електронна бібліотека (e-library.ru).
- 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 інформгентство «Укрінформ»).
- Комплекти навчально-методичного забезпечення КНТЕУ.
- Видання КНТЕУ(архів): «Вісник КНТЕУ», «Товари та ринки», «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право».
- Фонд аудіо-відео-фотоматеріалів КНТЕУ.

Сайт бібліотеки КНТЕУ ([www.lib.knteu.kiev.ua](http://www.lib.knteu.kiev.ua)) надає повну інформацію про бібліотеку, її фонди та послуги, електронний каталог та інші електронні ресурси (наукометричні, бібліографічні, повнотекстові бази даних). Читачеві доступні також інструкції з пошуку, рекламна та пізнавальна інформація для користувачів, віртуальні книжкові виставки, 3D-екскурсії, звіти про заходи, що проходять у бібліотеці. 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 додатку з використаннямQR-коду. Веб-сайт надає бібліотеці можливість охопити значну кількість користувачів, ефективно з ними комунікувати позитивний імідж.

Формування інформаційної культури користувачів бібліотеки (науковців, викладачів, аспірантів, студентів тощо) – важлива частина роботи бібліотеки. Діяльність бібліотеки спрямована на забезпечення загальнодоступності та оперативності отримання інформації. Для студентів перших курсів організуються 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 навчального 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:

професорсько-викладацький склад, науковці – один навчальний рік, студенти – один місяць;

- абонемент навчальної літератури:

професорсько-викладацький 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.

Завідувач бібліотеки КНТЕУ – Л.С. Шестопалова.

Заступник завідувача бібліотеки КНТЕУ – В.Г. Зубарева.

**Матеріально-технічна база.** Для потреб навчального процесу всі кафедри забезпечено необхідною комп'ютерною технікою, парк якої нараховує більше 2000 ПК, функціонують: 44 комп'ютерні класи, 10 інтерактивних комплексів, 45 мультимедійних проекторів, 6 мультимедійних трибун, 42 персональних мультимедійних комплектів та 6 пересувних мультимедійних засобів, обладнано 40 великих лекційних аудиторій технічними засобами для презентацій, 10 аудиторій – великими світлодіодними екранами, а це 60 одиниць комп'ютерної техніки: «Самотур», «3D Studio max», «Fidelio».

Отримано безкоштовно підписку на MSOffice 365 – 1 000 000 ліцензій.

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

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

## Програми навчання Центру європейської освіти КНТЕУ

ЗВО–партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
<b>Університет Клермон-Овернь</b> <i>(Université Clermont-Auvergne)</i> Університетська школа менеджменту Клермон-Ферран, Франція	Licence (бакалавр)	• Менеджмент	1 рік	Очна	Французька	– Знання французької мови – рівень B2, – щонайменше 2–3 роки навчання у КНТЕУ
	Master (магістр)	• Операційний менеджмент • Менеджмент малих і середніх підприємств	2 роки			– Знання французької мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
<b>Вища паризька школа комерції</b> <i>(ESCP Europe)</i> Париж, Франція	Master (магістр)	• Менеджмент	2 роки	Очна	Англійська, французька	– Знання мови – рівень B2, – диплом бакалавра
<b>Університет Парі Ест Кретей</b> <i>(Université Paris-Est Creteil)</i> Інститут адміністрування підприємств Густава Ейфеля Париж, Франція	Licence (бакалавр)	• Управління підприємствами • Бухгалтерський облік, контроль, аудит	1 рік	Очна	Французька	– Знання французької мови – рівень B2, – щонайменше 3 роки навчання у КНТЕУ
		• Міжнародний менеджмент				– Знання англійської мови – рівень B2, – щонайменше 3 роки, навчання у КНТЕУ
	Master (магістр)	• Міжнародний магістр з бізнес-менеджменту	1–2 роки		– Знання англійської мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра	
		• Менеджмент			Фран-	– Знання

ЗВО–партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
		організацій • Маркетинг • Фінанси • Бухгалтерський облік, контроль, аудит			цузька	французької мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
<b>Бізнес-школа «Audencia»</b> Нант, Франція	Master (магістр)	• Менеджмент	1,5 року	Очна	Французька, англійська	– Знання мови – рівень B2, – диплом бакалавра
<b>Університет Гренобль Альпи (Université Grenoble Alpes)</b> Економічний факультет Гренобль, Франція	Licence (бакалавр)	• Економіка і управління	1 рік	Дистанційна	Французька, англійська	– Знання французької, англійської мов – рівень B1–B2, – щонайменше 3 роки навчання у КНТЕУ
	Master (магістр)	• Менеджмент • Фінанси • Маркетинг	2 роки	Очна	Французька	– Знання французької мови, рівень B2–C1, – диплом бакалавра
<b>Університет Центрального Ланкаширу (University of Central Lancashire)</b> Престон, Великобританія	<b>Школа мов, літератури та міжнародних досліджень</b>		Тематичні тижні на вибір (липень–серпень)	Очна	Англійська	– Знання англійської мови – мінімальний рівень B1
	Літня школа з вивчення англійської мови					
	<b>Бізнес-школа Ланкаширу (з 2016 р.)</b>		1 рік			– Знання англійської мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
	Master (магістр)	• Міжнародний бізнес та менеджмент • Фінанси та інвестиції • Маркетинг				

## 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).**

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

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

Університетом укладені договори про співробітництво між КНТЕУ та закладами вищої освіти, в межах яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів

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

У рамках реалізації Проекту Erasmus+ №574273-EPP-1-2016-1-AM-EPPKA2-SBHE-SP «Стимулювання інтернаціоналізації досліджень шляхом запровадження системи забезпечення якості третього рівня вищої освіти у відповідності до європейських вимог» СЗQA було створено Консорціум за участі таких структур:

Вірменія	Фонд «Французький Університет Вірменії»
	Міністерство освіти та науки Республіки Вірменія
	Фонд «Національний центр забезпечення якості

	професійної освіти»
	Державна академія мистецтв Вірменії
	Єреванський державний університет
Франція	Вища Рада з оцінки наукових досліджень та вищої освіти
	Університет Клермон-Ферран 1
	Університет Жана Мулена Ліон 3
Казахстан	Незалежне агентство забезпечення якості освіти Казахстану
	Гуманітарно-Юридичний Університет Казахстану (КАЗГЮУ ім. М.С. Нарикбаєва)
	Південно-Казахстанський Державний Університет ім. М.Ауєзова
	Міністерство освіти та науки Казахстану
Монголія	Міністерство освіти та науки Монголії
	Національна Рада Монголії з акредитації освіти
	Національний Університет Монголії
	Університет Отгонтэнгэр
Польща	Університет ім. Яна Кохановського в м.Кельце
Іспанія	Університет Алькали
Україна	Київський національний торговельно-економічний університет
	Міністерство освіти та науки України
	Харківський національний економічний університет ім. Семена Кузнеця

## Міжнародні програми і проекти в рамках Еразмус+

Перелік навчальних закладів
Університет Парі-Ест Кретей
Університет Центрального Ланкаширу
Краківський економічний університет
Щецинський університет
Бамбергський університет
Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт
Варненський економічний університет
Софійський університет ім. Святого Климента Охридського
Університет Західної Аттики
Європейський університет у Республіці Македонія

### 2.14. Мовні курси.

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

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

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

Випускники Центру європейської освіти, які оволоділи іноземною мовою рівнів B1–B2, мають можливість здавати екзамен на отримання міжнародних мовних сертифікатів (DELF-DALF, IELTS, ESOL) і взяти участь у різних формах міжнародної академічної мобільності в рамках угод про співробітництво з європейськими ЗВО – партнерами КНТЕУ.

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

## **2.15. Можливості для проходження практики.**

Для забезпечення практичної підготовки студентів та їх успішного працевлаштування університет встановлює різні форми співробітництва з організаціями, профільними державними установами, фінансовими структурами, установами банківської сфери, судовими інституціями, підприємствами сфери торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу, страхового бізнесу на підставі укладених договорів про підготовку спеціалістів, угод про співпрацю, двосторонніх договорів співдружності, договорів про проходження практики студентів, що створюють умови для реалізації програм практики та забезпечують виконання у повному обсязі вимог передбачених Положенням про проведення практики студентів, Порядком організації практики студентів за кордоном та Порядком стажування на підприємствах, в установах та організаціях студентів Київського національного торговельно-економічного університету, які здобули освіту за освітнім ступенем «бакалавр», «молодший бакалавр».

Київський національний торговельно-економічний університет підтримує партнерські відносини більш ніж з **350 стейкхолдерами**. Партнерами університету є органи державної та місцевої влади, організації, відомства, служби, на базі яких проходить практика студентів з подальшим працевлаштуванням, переважна кількість з них є **партнерами освітніх програм, а саме:** Міністерство економічного розвитку та торгівлі України; Міністерство соціальної політики України;



Міністерство закордонних справ України; Міністерство інфраструктури України; Міністерство фінансів України, Державна фіскальна служба та її структурні підрозділи; Державна казначейська служба України; Рахункова палата України; Пенсійний фонд України; Державна аудиторська служба України; Національний банк України; Національна комісія з державного регулювання у сфері ринків фінансових послуг України; Національна комісія з цінних паперів та фондового ринку України; Державна інспекція України з питань захисту прав споживачів; Вищий Господарський Суд України; апеляційні суди України; Антимонопольний комітет України; Департамент кіберполіції Національної поліції України; Національне агентство України з питань державної служби; Головне територіальне управління юстиції у місті Києві; Національна академія наук України; Національна академія державного управління при Президентові України; Союз промисловців та підприємців України; Українська спілка підприємців малих, середніх та приватизованих підприємств; профільні комітети Верховної Ради України; Інститут психології НАПН України; Незалежна асоціація банків України; Українська спілка автомобільного транспорту та логістики; Асоціація «УКРЗОВНШТРАНС»; Громадська спілка «Український кулінарний союз» та інші.

Також університет має угоди про партнерство з комерційними компаніями, такими як: Microsoft Україна, «EPAMSystems Україна», групою компаній «BGSSolutions», ТОВ «БЕЙКЕР ТІЛЛІ Україна», ТОВ «Ернст енд Янг», ТОВ «Консалтингова компанія «Голден Траст», ТОВ «Грант Торнтон Легіс», ТОВ «КрестонДжі Сі Джі Аудит», ТОВ «ТВІГА ГРУПА Україна», ТОВ «АСНільсен Юкрейн», ТОВ «ХЕДХАНТЕР», ТОВ «Прем'єр Інтернешнл», ВАТ «Готель «Прем'єр Палац», «Президент-готель», ТОВ «ІНТЕР-ГОТЕЛЬ», ТОВ «11 МІРРОРС ОТЕЛЬ», заміським клубом «Трипільське сонце», ТОВ «Інтерн» (готель «Опера»), ТОВ «ЮКА» (готель «Хрещатик»), ТОВ «ДБІ Хотелз енд резортс (готель «Romada Encore Kiev»), ПрАТ «Нові Інжинірингові Технології» (готель «Хаятт Рідженсі Київ»), ТОВ «Гранд менеджмент» (готель «Фермонт»), ТОВ «ХОТЕЛ ПРОПЕРТІ» (готель «Либідь»), ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент», ТОВ «Трепел профешнл груп», ТОВ «Музенідіс Тревел Україна», ТОВ «Корал тревел», ТОВ «Джоін Ап», «TUI», ТОВ «Мережа Козирна Карта» ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», ПАТ «Універмаг «Дитячий світ», ТОВ «Лореаль Україна», ТОВ «Укртекстиль», ТОВ «Сільпо-фуд», ТОВ «Епіцентр-К», ТОВ «Рітейл тренд» (Фуршет), ТОВ «ЕКО», ТОВ «ДЦ Україна», ТОВ «ДТЕК», ПрАТ «Філіп Морріс Україна», ПаТ «Райффайзен Банк Аваль», ПАТ «ОТП БАНК», ПАТ «Кредобанк», ПаТ «Креді Агріколь Банк», Пат «Перший Український Міжнародний Банк», АТ «Ощадбанк», Пат «Укрсоцбанк», АТ КБ «ПриватБанк» ін.

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

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

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

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

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

В університеті діє культурно-мистецький центр, в якому функціонують творчі аматорські колективи: Народний студентський камерний академічний хор, студія сучасного танцю «Light», студія вокалу та сучасної музики, фольклорно-інструментальний ансамбль «Atlibitum» та ін.

Створено всі умови для занять фізкультурою та спортом: сучасний стадіон зі штучним покриттям, спортивний майданчик, дві сучасні ігрові зали, тренажерні зали, зала 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 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 клуб», «Підприємець», «Менеджер», «Кібернетик», «Рекламист», клуб «ТРОС» – Творче Рекламне Об'єднання Студентів, «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 конsumerистів «ОСА». Також студенти беруть участь у роботі юридичної клініки «Центр правового захисту», всеукраїнському русі «Молодь за права споживачів».

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

### 3. Освітня програма.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) – **Федорова Д.В.** - доцент, д-р екон. наук, професор кафедри технології і організації ресторанного бізнесу.

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Київський національний торговельно-економічний університет, факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра готельно-ресторанного бізнесу
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології та бізнес»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Ресторанні технології та бізнес»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
<b>Наявність акредитації</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Міністерство освіти і науки України</li> <li>- країна: Україна</li> <li>- період акредитації 2016 – 2024 рр.</li> </ul>
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Рівень бакалавра
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До 01 липня 2024 року
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://knute.edu.ua">https://knute.edu.ua</a>

<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців, здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі щодо впровадження організаційних, сервісних, технологічних, маркетингових, управлінських технологій в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу на засадах оволодіння системою компетентностей (загальними і спеціальними (фаховими)).	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань 18 «Виробництво і технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Ресторанні технології та бізнес» 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
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Академічна, освітньо-професійна, прикладна
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Освітня програма спрямована на вирішення професійних завдань розвитку ресторанного бізнесу на основі застосування інноваційних ресторанних технологій. Фокусування освітніх траєкторій на оволодінні теоретичним знаннями та практичними навичками на розроблення нових форматів та концепцій ресторанного бізнесу, вирішення професійних та наукових завдань з можливістю набуття необхідних підприємницьких та дослідницьких навичків. Ключові слова: бізнес-ідея, гастрономічний бренд, концепції, ресторанний креатив, інжиніринг, ресторанні технології, крафтові виробництва, якість продуктів харчування, бізнес-процес, проект.
<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців для ресторанного бізнесу. Щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні та лабораторні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних фахівців ресторанного бізнесу до навчального процесу. Можливість демонструвати практичні навички у Міжнародних конкурсах та олімпіадах з ресторанних технологій.
<b>4 – Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	248. Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи: 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2471 Професіонали з контролю за якістю 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1315 Ресторатор Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.) 2320 Викладачі середніх навчальних закладів 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів 2351.1 Наукові співробітники (методи навчання)

	<p>2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання</p> <p>2359.2 Інші фахівці в галузі навчання</p> <p>2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)</p> <p><i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики</i></p>
<b>Подальше навчання</b>	Аспірантура
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання</p> <p>Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через виробничу (переддипломну) практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка випускної кваліфікаційної роботи</p>
<b>Оцінювання</b>	Письмові екзамени, кейси, есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, захист випускної кваліфікаційної роботи тощо.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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, інноваційного, технологічного і науково-дослідного характеру, спрямованих на розвиток ресторанного бізнесу.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК 1.</b> Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до превентивного і оперативного планування, управління заходами безпеки професійної діяльності, уміння приймати рішення у складних та непередбачуваних ситуаціях, лідерські якості на посаді керівника. Знання міжнародних норм і законодавства України у сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту.</p> <p><b>ЗК 2.</b> Здатність удосконалювати та розвивати власний інтелектуальний і загальнокультурний рівень, до адаптації до нових ситуацій, о зміни наукового виробничого профілю своєї професійної діяльності, соціокультурних і соціальних умов діяльності, переоцінки накопиченого досвіду</p> <p><b>ЗК 3.</b> Готовність до прийняття відповідальності за свої рішення в рамках професійної компетенції, здатний приймати нестандартні рішення, вирішувати проблемні ситуації</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність застосовувати сучасні методи і методики дослідження, проводити дослідження на відповідному рівні</p> <p><b>ЗК 5.</b> Здатність спілкуватися з представниками різних професійних груп та у міжнародному контексті</p> <p><b>ЗК 6.</b> Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, оброблення, аналізу інформації з різних джерел та прийняття рішень</p> <p><b>ЗК 7.</b> Здатність організовувати та мотивувати людей рухатися до спільної мети, працювати в команді</p>

	<p><b>ЗК 8.</b> Здатність діяти на основі етичних міркувань, соціально відповідально і свідомо</p> <p><b>ЗК 9.</b> Вміння виявляти та вирішувати проблеми, генерувати нові ідеї</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність до абстрактного мислення, пошуку, опрацювання, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність до інноваційної діяльності; вміння ставити і вирішувати перспективні науково-дослідні та прикладні завдання.</p> <p><b>ЗК 12.</b> Здатність до підготовки аналітичної інформації для прийняття рішень</p>
<p><b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b></p>	<p><b>ФК 1.</b> Уміння застосовувати концепції стратегічного маркетингу для прийняття підприємницьких рішень щодо розвитку суб'єкта ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ФК 2.</b> Здатність розробляти креативні концепції ресторанного бізнесу на основі новітніх трендів ринку гостинності</p> <p><b>ФК 3.</b> Розуміння теоретичних основ інжинірингу ресторанних технологій, крафтових виробництв, бізнес-процесів, проектної діяльності у сфері ресторанного бізнесу</p> <p><b>ФК 4.</b> Здатність обґрунтовувати показники інвестиційної привабливості та бізнес-плану суб'єкта ресторанного бізнесу</p> <p><b>ФК 5.</b> Здатність встановлювати критерії, за якими суб'єкти ресторанного бізнесу визначають напрямки розвитку, розробляють і реалізують відповідні стратегії та плани</p> <p><b>ФК 6.</b> Здатність визначати якість проектних рішень для розвитку ресторанного бізнесу, знання принципів роботи</p> <p><b>ФК 7.</b> Здатність розроблення підходів до визначення складу харчових продуктів для розроблення та впровадження нових видів виробничих процесів</p> <p><b>ФК 8.</b> Уміння визначати раціональні технологічні режими виробництва продукції суб'єкта ресторанного бізнесу</p> <p><b>ФК 9.</b> Уміння застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності використання інноваційних ресторанних технологій</p> <p><b>ФК 10.</b> Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг для різних сегментів споживачів ресторанних послуг</p> <p><b>ФК 11.</b> Уміння знаходити та оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідею та стратегічні заходи розвитку ресторанного бізнесу</p> <p><b>ФК 12.</b> Здатність управляти комерційною, виробничою діяльністю та розробляти антикризові програми</p> <p><b>ФК 13.</b> Здатність забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень</p> <p><b>ФК 14.</b> Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та підприємницького середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів</p> <p><b>ФК 15.</b> Розуміння психологічних закономірностей забезпечення психологічного супроводу бізнесу, визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів, що виникають у бізнесі.</p> <p><b>ФК 16.</b> Здатність до саморозвитку, навчання впродовж життя та ефективного самоменеджменту</p> <p><b>ФК 17.</b> Здатність до ефективного використання та розвитку людських ресурсів у підприємницькій діяльності</p>

	<p><b>ФК 18.</b> Вміння створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі господарської діяльності</p> <p><b>ФК 19.</b> Розуміння освітнього процесу. Здатність до розроблення науково-методичного забезпечення навчального процесу у закладах освіти. Здатність до викладання та контролювання та оцінювання результатів викладання.</p>
<b>7 - Програмні результати навчання</b>	
	<p><b>ПРН 1.</b> Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю суб'єкта ресторанного бізнесу; уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття відповідних рішень; здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху, розвивати конкурентні переваги суб'єкта ресторанного бізнесу; використовувати моделі управління доходами, аналітичних технологій щодо оптимізації та максимізації доходності суб'єкта ресторанного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту.</p> <p><b>ПРН 2.</b> Здатність продемонструвати знання та розуміння сутності стратегічного маркетингу; особливостей підходів до розроблення загальної стратегічної доктрини відповідно до специфіки цільових ринків суб'єкта ресторанного бізнесу; 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.</p> <p><b>ПРН 3.</b> 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 застосування інноваційних харчових продуктів; знання наукових засад щодо створення інноваційних форм та методів виробничо-сервісної діяльності суб'єкта ресторанного бізнесу</p> <p><b>ПРН 4.</b> Здатність до розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції, сервісних технологій у суб'єкті ресторанного бізнесу відповідно до прийнятої концепції, що сприяють формуванню креативних форматів підприємницької діяльності та розвитку їх базової концепції в умовах ринкової невизначеності; знання сучасних підходів конструювання елементів атмосфери для стимулювання сприйняття концепції ресторанного бізнесу, розвитку асортименту додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг, професійних вимог та техніки роботи обслуговуючого персоналу у концептуальних суб'єктах ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ПРН 5.</b> Здатність до формування привабливості гастрономічних брендів, просування та виходу на нові ринки збуту, консультації щодо технологій вирощування та виробництва продукції.</p> <p><b>ПРН 6.</b> Здатність визначити порядок укладання договорів за участю суб'єктів господарювання; порядок виконання господарських договорів; здатність застосовувати основи правового регулювання договірних відносин у контексті</p>

регулювання підприємницької діяльності в Україні.

**ПРН 7.** Уміння розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проект суб'єкта ресторанного бізнесу; визначити якість проектних рішень; застосувати систему 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, застосування методів контролю й оцінювання рівня якості нових розробок.

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

**ПРН 11.** Здатність забезпечувати захист економічних інтересів на основі діючих правових норм під час діяльності в сфері ресторанного бізнесу; 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.** Базові знання та розуміння основ сучасної парадигми харчування людей різних вікових і професійних груп, наукових підходів щодо організації харчування і розроблення інноваційних харчових продуктів

**ПРН 15.** Здатність до використання передових прийомів,



	<p>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><b>ПРН 16.</b> 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><b>ПРН 17.</b> Здатність до стратегічного мислення, креативності, вміння визначати ефект від реалізації функцій підприємницької діяльності та його вплив на організаційний розвиток бізнесу</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	100% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання циклу дисциплін професійної підготовки, повинні мати відповідні наукові ступені до дисциплін, які викладають
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, а також лідерів ресторанного бізнесу
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання віртуального навчального середовища Київського національного торговельно-економічного університету та авторських розробок професорсько-викладацького складу
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та університетами України
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та навчальними закладами країн-партнерів
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе, після вивчення курсу української мови

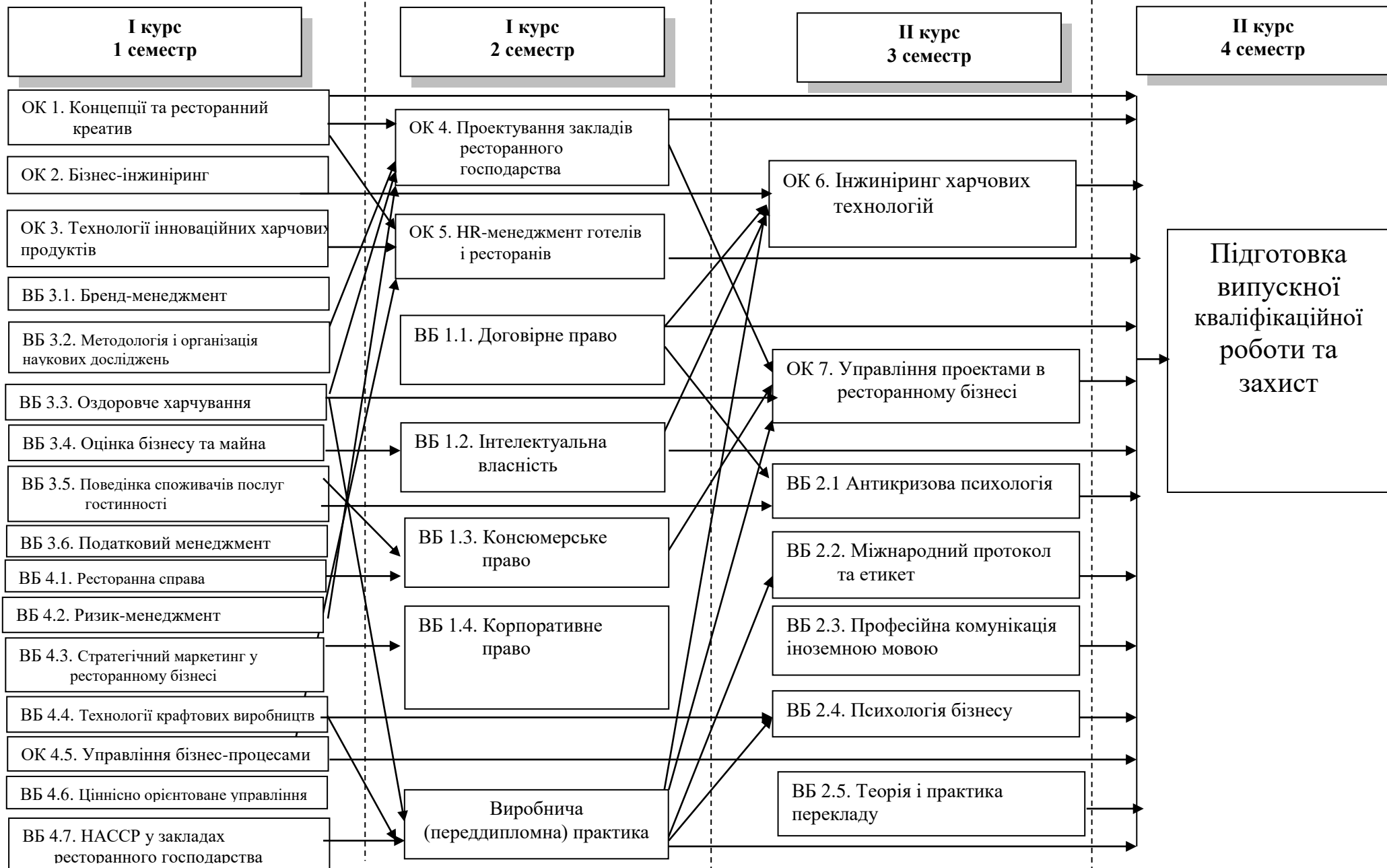
## 2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.	Концепції та ресторанний креатив	6	Е/п
ОК 2.	Бізнес-інжиніринг	6	Е/п
ОК 3.	Технології інноваційних харчових продуктів	6	Е/п
ОК 4.	Проектування закладів ресторанного господарства	7,5	Е/п

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамєн, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	7,5	Е/п
ОК 6.	Інжиніринг харчових технологій	6	Е/п
ОК 7.	Управління проектами в ресторанному бізнесі	6	Е/п
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>45</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВБ 1.1.	Договірне право	6	Е/п
ВБ 1.2.	Інтелектуальна власність	6	Е/п
ВБ 1.3.	Консьюмерське право	6	Е/п
ВБ 1.4.	Корпоративне право	6	Е/п
ВБ 2.1.	Антикризова психологія	6	Е/п
ВБ 2.2.	Міжнародний протокол та етикет	6	Е/п
ВБ 2.3.	Професійна комунікація іноземною мовою	6	Е/п
ВБ 2.4.	Психологія бізнесу	6	Е/п
ВБ 2.5.	Теорія і практика перекладу	6	Е/п
ВБ 3.1.	Бренд-менеджмент	6	Е/п
ВБ 3.2.	Методологія і організація наукових досліджень	6	Е/п
ВБ 3.3.	Оздоровче харчування	6	Е/п
ВБ 3.4.	Оцінка бізнесу та майна	6	Е/п
ВБ 3.5.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6	Е/п
ВБ 3.6.	Податковий менеджмент	6	Е/п
ВБ 4.1.	Ресторанна справа	6	Е/п
ВБ 4.2.	Ризик-менеджмент	6	Е/п
ВБ 4.3.	Стратегічний маркетинг у ресторанному бізнесі	6	Е/п
ВБ 4.4.	Технології крафтових виробництв	6	Е/п
ВБ 4.5.	Управління бізнес-процесами	6	Е/п
ВБ 4.6.	Ціннісно орієнтоване управління	6	Е/п
ВБ 4.7.	НАССР у закладах ресторанного господарства	6	Е/п
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>24</b>	
<b>Практична підготовка</b>			
	<i>Виробнича (переддипломна) практика</i>	9	
<b>Атестація</b>			
	Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист	12	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

### 4. 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 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 3.3	ВБ 3.4	ВБ 3.5	ВБ 3.6	ВБ 4.1	ВБ 4.2.	ВБ 4.3	ВБ 4.4	ВБ 4.5.	ВБ 4.6.	ВБ 4.7.	
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														•				•		•										
ФК 16	•		•				•																•							
ФК 17							•			•				•				•												
ФК 18			•																				•		•					
ФК 19							•	•				•										•	•		•					

## 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентам и 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 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 3.3	ВБ 3.4	ВБ 3.5	ВБ 3.6	ВБ 4.1	ВБ 4.2.	ВБ 4.3	ВБ 4.4	ВБ 4.5.	ВБ 4.6.	ВБ 4.7.
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	•									•						•	•	•											•
ПРН 18	•									•	•									•						•			
ПРН 19		•						•			•									•		•	•			•			•
ПРН 20		•		•	•			•						•							•								
ПРН 21														•	•	•				•	•				•				
ПРН 22		•	•				•												•										•
ПРН 21	•									•			•	•					•	•	•	•	•	•			•		
ПРН 23	•		•	•	•	•			•		•															•			
ПРН 24								•					•	•	•									•					
ПРН 25						•																	•	•		•		•	•

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

#### 4.1. Назва. КОНЦЕПЦІЇ ТА РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Юдіна Т.І., проф., докт. техн. наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства; Демічковська М.П., канд. техн. наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

**Результати навчання.** Формування системи знань про: сучасні концепції закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливості формування їх складових елементів, створення нової або *rebranding* концепції закладу, підходи до формування атмосфери та стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу, інноваційні технології сервісу і ексклюзивні додаткові послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства. Оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Ресторанна справа», «Етнічна кулінарія», «Маркетинг».

**Зміст.** Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація, характеристика, формати, складові елементи, сучасні тренди. Створення нової концепції закладу або *rebranding* (основні задачі *rebranding*, посилення або диференціація бренду, правила складання brand-book). Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства, логістика вибору локальної сировини і продуктів, особливості складання концептуального меню, використання страв авторської кухні; технічний аналіз та управління концепцією меню. Формування «атмосфери» закладу ресторанного господарства, елементи «атмосфери» у стимулюванні спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу. Ексклюзивні технології сервісу, професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства. Кулінарна смакова комбінаторика, тезаурус смаків. Квіткова гастрономія. Ф'южн – авторський мікс технологій різних кухонь світу. Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв. Шоколадне мистецтво. Haute cuisine (висока кухня).

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

1. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи : навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів : Афіша, 2013. – 560 с.
2. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2013. – 250 с.
3. Le Guide Michelin: hotels and restaurants. – Red ABBYY Press, 2014. – 544 с.
4. Rosenblum, Mort Chocolate: A Bittersweet Saga of Dark and Light. North Point Press, 2013. – 364 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних та інтерактивних методів викладання: лекції-презентації, дискусії, лабораторні (практичні) заняття з використанням

інформаційних технологій, робота в групах, метод рівного навчання, моделювання ситуацій тощо.

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.2. Назва. БІЗНЕС-ІНЖИНІРИНГ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

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

**Результати навчання.** Формування теоретичних знань та практичних навичок створення нового бізнесу (*startup company*), побудови бізнес-моделі та процесної моделі організації, обґрунтування необхідних передумов ефективного управління бізнесом.

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

**Зміст.** Сутність, принципи та складові бізнес-інжинірингу. Інформаційні системи та технології в бізнес-інжинірингу. Генерування бізнес-ідеї. Мистецтво презентації бізнес-ідеї. Бізнес-моделі: сутність, стилі та шаблони. Формування (дизайн) бізнес-моделі конкретного бізнесу. Сутність, зміст та концептуальні засади класифікації бізнес-процесів. Створення (дизайн) бізнес-процесів в межах визначеної бізнес-моделі. Управління бізнес-процесами підприємства. Методика оцінювання ефективності бізнес-процесів. Стратегія та реалізація бізнес проекту. Система збалансованих показників ефективності бізнес-проекту.

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

1. Ареф'єва О. В. Інжиніринг бізнес-процесів: принципи та технологія / О. В. Ареф'єва, І. Є. Мельник. – К. : ГРОТ, 2010. – 253 с.
2. Рапопорт Б. Інжиніринг та моделювання бізнесу / Б. Рапопорт, А. Скубченко. – К.: «Інфра-М», 2013. – 168 с.
3. Управління бізнес-процесами в туризмі : монографія / С.В. Мельниченко, К.А. Шеєнкова. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2015. – 264 с.

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

- лекції (оглядова / тематична / проблемна / із запланованими помилками);
- семінарські/ практичні/ (тренінг / презентація / дискусія / комунікативний метод / модерація / моделювання ситуацій / «мозковий штурм» / тренажерні завдання / метод кейс-стаді / робота в малих групах та ін.).

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.3. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ІННОВАЦІЙНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

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

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

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

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

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



1. Інноваційні технології виробництва харчової продукції масового споживання: монографія / [П.П. Пивоваров, О.О. Гринченко, В.М. Михайлов та ін.]; за заг. ред. П.П. Пивоварова.– Х.: ХДУХТ, 2011.– 444с.
2. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф. та ін. - К.: КНТЕУ, 2012 р. - 1116 с.
3. Гніцевич В.А. Технологія харчових продуктів із заданими властивостями на основі вторинної молочної та рослинної сировини : монографія // В.А.Гніцевич, Р.П. Никифоров, Н.А. Федотова / Донецьк: Донбасс, 2014. – 337 с.
4. Фундаментальные и прикладные аспекты современных эколого-биологических исследований: монография / [авт.кол.: Фатеева Н.М., Карпенко П.А., Шутко А.П., Кравченко М.Ф., Марцин Т.А., Демичковская М.П. и др.]. - Одесса: КУПРИЕНКО С.В., 2015 - 226 с.

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

**Методи оцінювання:** поточний контроль – підготовка і захист презентацій на задану тему, тестування підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.4. Назва. БРЕНД-МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ромат Є.В., проф., д-р наук держ. упр., зав. кафедри маркетингу та реклами.

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

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

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

Інформаційне забезпечення бренд-менеджменту. Організація бренд-менеджменту. Контроль ефективності бренд-менеджменту. Комунікаційне забезпечення формування бренду.

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

1. Кендюхов О.В., Ягельська К.Ю., Файвішенко Д.С. Бренд-менеджмент/ О.В. Кендюхов. - Навч. посіб. – Донецьк: ДВНЗ «ДонНТУ», 2013.
2. Кендюхов О.В. Брендінг: принципи управління та методологія оцінки: монографія / О.В. Кендюхов, Д.С. Файвішенко. – МОНМС України. - Донецьк: ДонНУЕТ. - 2012. – 227 с.
3. Струтинська І. Бренд-менеджмент: теорія і практика. навч посібник/ І.В. Струтинська. – Тернопіль: Прінт-офіс, 2015. – 204 с.
4. Ястремська О.М. Бренд-менеджмент. / О.М. Ястремська, О.О. Ястремська – Харків: ХНЕУ, 2010. – 164 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** І.

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

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

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

**Зміст.** Методологія наукового дослідження як філософська дисципліна. Проблеми наукового пізнання в історії філософії. Діалектика як теорія

та методологія наукового дослідження. Логічні основи наукового дослідження. Гносеологічні засади наукового дослідження. Проблеми істини в науковому дослідженні. Методологічні основи наукового дослідження. Специфіка наукового пізнання. Основні етапи та форми у процесі наукового дослідження. Рівні й методи наукового дослідження. Аргументація та доказ у науковому дослідженні. Структура і динаміка наукового дослідження – випускної кваліфікаційної роботи, наукової статті, тез наукової доповіді.

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

1. Мазаракі А.А. Економічні дослідження (методологія, інструментарій, організація, апробація) : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 280 с.
2. Бірта Г.О. Методологія і організація наукових досліджень : навч. посіб. / Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу. – Київ : Центр навч. літ., 2014. – 142 с.
3. Назаренко І. І. Методологія наукових досліджень : навч. посіб. для студ. ВНЗ] / І. І. Назаренко. – Київ : КНУБА, 2014. – 123 с.
4. Свідло К.В. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі : підручник / К.В. Свідло, Т.А. Лазарева, Л.О. Бачієва. – Харків : Світ Книг, 2013. – 225 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.

### **4.6. Назва. ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Карпенко П.О., проф., д-р мед. наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства; Федорова Д.В., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства.

**Результати навчання.** Ознайомлення студентів з основами нутриціології та її термінологічним апаратом, сучасною парадигмою харчування людей різних вікових і професійних груп, науковими під-

ходами до організації харчування і розроблення харчових раціонів для відпочиваючих в умовах санаторно-курортних закладів.

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – опитування, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.7. Назва. ОЦІНКА БІЗНЕСУ І МАЙНА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

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

**Результати навчання.** Здобуття студентами знань теоретичних знань в сфері оціночної діяльності: концепції оцінки, методичні підходи,

методи, зміст необхідного інформаційного забезпечення, етапи оцінки, вимоги щодо оформлення звіту з оцінки; вміння на практиці застосовувати методи витратного, дохідного та порівняльного підходів в оцінці ринкової вартості об'єктів майна підприємства; вміння узгоджувати результати проведеної оцінки.

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

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

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

1. Лівшиц Д.М. Оцінка майна та майнових прав / Д.М. Лівшиц. – К. : Центр навч. л-ри, 2012. – 500 с.
2. Международные стандарты оценки. [Електронний ресурс] .– Режим доступу : [http://smao.ru/files/dok\\_novosti/2013/perevod\\_mco.pdf](http://smao.ru/files/dok_novosti/2013/perevod_mco.pdf).
3. Платонов Б.О. Основи оціночної діяльності : підручник / Б.О. Платонов. – К. : НАКККіМ, 2013. – 227 с.
4. Оцінка та управління нерухомістю: навчальний посібник / В. Р. Кучеренко, М. А. Заєць, О. В. Захарченко, Н. В. Сментина, В. О. Улибіна. – Одеса: Видавництво ТОВ «Лерадрук», 2013. – 272 с.

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

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

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

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

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

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

1. Кожухівська Р.Б. Поведінка споживачів : навч. посіб. для студентів ВНЗ / Р.Б. Кожухівська, Л.В. Транченко. - Умань : Жовтий О.О., 2014. - 360 с.
2. Іваненко, Л.М. Поведінка споживачів : навч. посіб. / Л.М. Іваненко, О.Ю. Боєнко. - Вінниця : [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 Permer, Ph.D. Consumer behavior: the psychology of marketing [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.consumerpsychologist.com](http://www.consumerpsychologist.com).

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.9. Назва. ПОДАТКОВИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Пасічний М.Д., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри фінансів.

**Результати навчання.** Формування знань у сфері планування податкових платежів та заповнення податкової звітності.

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

**Зміст.** Податковий менеджмент як складова податкової політики держави. Податкова політика та податкова система України. Головні завдання, елементи та функції податкового менеджменту підприємства. Система інформаційного забезпечення податкового потенціалу. Аналіз та його місце у системі формування податкового менеджменту. Планування податкових платежів підприємств. Відповідальність платників податків за дотримання вимог податкового законодавства. Зовнішній та внутрішній податковий контроль. Податкове регулювання в системі податкового менеджменту.

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

1. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI. – Режим доступу : [www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua)
2. Сідельнікова Л.П., Косміна Н.М. Податкова система. Підручник .- к В-во Ліра-к, 2013. – 604 с.
3. Калінеску Т.В. Адміністрування податків Навч. посіб. /Т.В. Калінеску, В.О. Корецька-Гармаш, В.В. Демидович – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 290 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.10. Назва. РЕСТОРАННА СПРАВА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

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

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

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

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

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



оздоблювальних напівфабрикатів, їх технологічне призначення. Технології готової борошняної кондитерської продукції.

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

1. HoReCa: Том2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
2. Мюллер Кристоф, Серво Себастьян. Кращі ресторани Поля Бокюза / Мюллер Крістоф, Серво Себастьян: пер. с англ. – Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. – 350 с.
3. Кадріна Айсфтуліна, О.В. Назаров. Енциклопедія ресторатора: / Д. Чайлд, – Олма Медіа Груп : 2016. – 297 с.
4. Джурик Н.Р. Технологія продукції ресторанного господарства. Навчальний посібник / Н.Р. Джурик – Львів: ТзОВ Ліга-Прес, 2013. – 358 с.
5. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Х. : Світ книги, 2014. – 537 с.

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

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.11. Назва. РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Федулова І.В., проф., д-р екон. наук, професор кафедри менеджменту, Безус А.М., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри менеджменту.

**Результати навчання.** Формування у майбутніх фахівців комплексу теоретичних знань та практичних навичок щодо інтеграції системи ризик-менеджменту в діяльність організації, використання інструментів аналізу, ідентифікації та врахування ризиків в умовах мінливості зовнішнього середовища і невизначеності.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Статистика», «Безпека життя», «Менеджмент».

**Зміст.** Сутнісна характеристика ризиків і їх класифікація. Процес управління ризиками. Місце ризику, невизначеності і ризик-

менеджменту у системі наукового знання і суспільних функцій. Основні прийоми застосування загальнонаукових підходів до розроблення стратегічних напрямів розвитку організації в умовах невизначеності і ризику для забезпечення цілей її розвитку. Методичні основи аналізу, ідентифікації, оцінки і оброблення ризиків. Критерії прийняття рішень із урахуванням оцінки ризику. Якісне і кількісне оцінювання підприємницьких ризиків. Обґрунтування управлінських впливів на ризик.

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

1. Васильєва Т. А. Економічний ризик : методи оцінки та управління: навч. посібник / Т. А. Васильєва, С. В. Леонов, Я. М. Кривич та ін.; під заг. ред. Т. А. Васильєвої, Я. М. Кривич. – Суми : ДВНЗ «УАБС НБУ», 2015. – 208 с.
2. Старостіна А.О. Ризик-менеджмент: теорія та практика: Навч. посіб. / А. О. Старостіна, В. А. Кравченко. Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/311.pdf>
3. Федулова І. В. Економічні ризики та методи їх вимірювання: Навчальний посібник. / І. В. Федулова, Н. С. Скопенко. – К. : Принтцентр, 2016. – 298 с.
4. Kendrick Tom. Identifying and Managing Project Risk: Essential Tools for Failure-Proofing Your Project / Т. Kendrick, 2<sup>nd</sup> edition, Amacom Books, 2015. – 390 p.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних та інноваційних методів викладання: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні заняття (презентації, дискусії, комунікативний метод, кейс-стаді, рольові та ділові ігри, практичні та ситуаційні вправи, творчі задачі, тренінги, моделювання ситуацій), виїзні заняття, використання елементів дистанційного навчання.

#### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування, перевірка індивідуальних завдань, ситуаційних вправ, аналітично-розрахункових та творчих задач, захист індивідуальних та групових проектів);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.12. Назва. СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – Mobility Programme Business Projects

(University of Central Lancashire, United Kingdom); Романчук Л.Д., асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

**Зміст.** Сутність, цілі та завдання стратегічного маркетингу в ресторанному бізнесі. Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного маркетингу в ресторанному бізнесі. Маркетинговий стратегічний аналіз підприємницького середовища ресторанного бізнесу. Маркетинговий стратегічний аналіз внутрішнього середовища суб'єктів ресторанного бізнесу. Маркетинговий стратегічний аналіз споживачів ресторанних послуг. SMART-технології стратегічного маркетингу в ресторанному бізнесі. Маркетингові стратегії суб'єктів ресторанного бізнесу. Маркетингові конкурентні стратегії суб'єктів ресторанного бізнесу. Маркетингові стратегії сегментації ринку, вибору цільового ринку, позиціонування суб'єктів ресторанного бізнесу. Маркетингова стратегія взаємовідносин на ринку ресторанних послуг. 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 : Вид-во Львів. політех., 2014. – 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.

#### **4.13. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

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

**Результати навчання.** Формування системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини тваринного та рослинного походження, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо способів обробки основної та додаткової сировини, обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах ресторанного бізнесу.

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

**Зміст.** Поняття «крафтові виробництва». Асортимент крафтової харчової продукції, перспективи його розвитку. Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції: м'ясних делікатесів і крафтових ковбас, рибних делікатесів (використання методу «аквапоніка» у вирощуванні риби, технологія холодного та гарячого копчення, виробництво білкової ікри), крафтових сирів, морозива, хлібобулочних та макаронних виробів, цукрових та шоколадних виробів, крафтових спиртних напоїв (наливки, настоянки, лікери, біттери), пива, крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди), безалкогольних ферментованих напоїв (квас, комбуча, рисовий гриб), тощо.

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

1. Кравченко М.Ф. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 515 с.

2. Вітряк О.П. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. / В.Л. Прибильський, О.П. Вітряк, З.М. Романова, В.М. Сидор та ін. / За ред. проф. В.Л. Прибильського. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с.

3. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський, А.М. Куц А.М., Коренькова Г.М., Білько М.В., Карпутіна М.В., Мельник І.В., Ковальчук В.П. // за ред. д-ра хім. наук, проф. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2012. – 487 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних та інтерактивних методів викладання: лекції-презентації, дискусії, лабораторні заняття, робота в групах, метод рівного навчання, моделювання ситуацій, майстер-класи тощо.

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.14. Назва. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

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

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

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

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

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

1. Мельниченко С.В. Управління бізнес-процесами в туризмі: монографія / С.В. Мельниченко, К.А. Шеєнкова. – К.: КНТЕУ, 2015. – 256 с.
2. Бізнес-планування : навч. посіб. / Т.Г. Васильців, Я.Д. Качмарик, В.І. Блонська, Р.Л. Лупак. – К. : Знання, 2013. – 173 с.
3. John Jeston Business Process Management, 3rd Edition, 688 p. Routledge (December 13, 2013).

4. Marlon Dumas, Marcello La Rosa, Jan Mendling, Hajo A. Reijers  
Fundamentals of Business Process Management, 399 p. Springer;  
(February 26, 2013).

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.15. Назва. ЦІННІСНО ОРІЄНТОВАНЕ УПРАВЛІННЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

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

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

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

**Зміст.** Понятійне поле теоретичного базису ціннісно орієнтованого управління. Економічні передумови застосування теорії цінності в управлінні підприємствами Характеристика функцій цінностей в управлінні підприємствами. Об'єкти, суб'єкт, мета, завдання, напрями реалізації та система принципів ціннісно орієнтованого управління. Концепція побудови системи ціннісно орієнтованого управління. Інтегрована система оцінювання соціально-економічної цінності підприємства. Виробничий ланцюг як змістовна основа формування соціально-економічної цінності підприємства. Модель економічної поведінки споживача при оцінюванні споживчої цінності продукту

(послуги) підприємства. Методичні основи оцінювання цінності клієнтської бази підприємства. Кількісний та якісний контури оцінювання цінності клієнтської бази підприємства.

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

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

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.16. Назва. НАССР У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: ООО «Центр експертних рішень». Базові програми забезпечення безпечності продуктів харчування; ТОВ «КПЯ «СИСТЕМИ». Сучасні підходи до системи управління безпечністю харчових продуктів ISO 22000:2005); Ткаченко Л.В., ст. наук. співробітник, канд. техн. наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: «Харчові продукти та товари широкого вжитку. Забезпечення безпечності, якості та лабораторні випробування»).

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє формуванню у студентів системи знань щодо безпечності харчової продукції, системи управління безпечністю харчової продукції, концепції НАССР; отримання практичного досвіду роботи з основними документами в галузі безпечності харчової продукції; набуття навичок з розроблення

та впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства.

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

**Зміст.** Національне та міжнародне законодавство у сфері управління безпечністю харчової продукції; основні принципи НАССР; види документації та порядок впровадження НАССР у закладах ресторанного господарства; систематизація результатів оцінки безпечності харчової продукції, опис продукції за призначенням, визначення потенційних небезпек та критичних точок контролю, встановлення критичних меж та розроблення системи моніторингу для кожної критичної точки контролю, процедури коригувальних дій та контрольних запобіжних заходів, розроблення документації з впровадження системи НАССР при виробництві харчової продукції.

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

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 22.07.2014 р., № 1602-VII. Остання редакція від 04.04.2018 р.
2. ISO 22000:2018. Food safety management systems. Requirements for any organization in the food chain. URL: <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:22000:ed-2V1:en:sec:A>.
3. Новиков В.М., Никитюк О.А. Модель системи управління безпечністю харчових продуктів в рамках ISO 22000 : 2005// Стандартизація, сертифікація, якість. – 2005. - №6.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.17. Назва. ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** II.



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

**Результати навчання.** Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток наступних компетентностей: 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.** «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Інженерна та комп'ютерна графіка», «Інжиніринг будівель», «Безпека життя», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

**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. Проектування готелів: навч. посіб. : / за ред. А.А. Мазаракі. — К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
2. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. : [для вищ. навч. закл.] / за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с.
3. Клименко Є.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: Навч. посіб. - К: Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** II.

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

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент готелів і ресторанів», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Економіка готелів і ресторанів», «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі», «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі», «Управління бізнес-процесами».

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

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

1. Палеха Ю.І. Менеджмент персоналу: навчальний посібник. – К.:Ліра-К, 2017. - 336 с.
2. Посилкіна О. В. Управління персоналом : навч. посіб. для студ. економічних спец. вищих мед. та фарм. навч. закл. / О. В.

- Посилкіна, Ю. С. Братішко, Г. В. Кубасова. – Х. : НФаУ, 2015. – 517 с.
3. Пушкар З.М. , Пушкар. Б.Т. Кадровий менеджмент: Навчальний посібник –Тернопіль: Осадца Ю.В., 2017. –210 с.
  4. Управління персоналом: підручник / [В.М. Данюк. А.М. Колот, Г.С. Суков та ін.]; 2-ге вид.; за заг. та наук. ред. к.е.н., проф. В.М. Данюка. — К.: КНЕУ; Краматорськ: НКМЗ, 2014. — 666 с.
  5. Robert L. Mathis, John H. Jackson. Human Resource Management, 13th Edition, US, University of Wyoming, 2017 – Retrieved from: <https://core.ac.uk/download/pdf/33797590.pdf>.

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.19. Назва. ДОГОВІРНЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** II.

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

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

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

зання, в тому числі договори; визначати істотні, звичайні та випадкові умови господарських договорів різних видів.

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.20. Назва. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** II.

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

**Результати навчання.** Поняття інтелектуальної власності, об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності. Поняття, принципи та джерела

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

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

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

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

1. Право інтелектуальної власності : підручник. / О.І. Харитонова, Є.О. Харитонов, Т.С. Ківалова, В.С. Дмитришин, О.О. Кулініч, Л.Д. Романадзе та ін. за заг. ред. О.І. Харитонової, – К.: Юрінком Інтер. 2017. – 544 с.
2. Алієва-Барановська В. Організаційно-правові засади охорони інтелектуальної власності в Україні / В. Алієва-Барановська // Юридична Україна : щомісячний правовий часопис. – 2017. – № 4. – С. 49–57.
3. Костенко І. Інтелектуальна власність очима малого та середнього бізнесу Європейського Союзу / І. Костенко // Інтелектуальна власність в Україні. – 2016. – № 6. – С. 4–7.

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.21. Назва. КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** II.

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

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

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.22. Назва. КОРПОРАТИВНЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** II.

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

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

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

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

**Зміст.** Поняття і ознаки корпоративного права. Система корпоративного права та характеристика його основних інститутів

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

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

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

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

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.23. Назва. ІНЖИНІРИНГ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** І.

**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, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства.



**Результати навчання.** Формування у студентів системи 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.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Ресторана справа».

**Зміст.** Ресторанний фудперінг (FoodPairing). Смакова комбінаторика багатокomпонентних харчових систем. Визначення смакових співвідношень харчових продуктів. Основні ароматичні комбінації харчових продуктів. Інжиніринг ресторанної продукції. Наукові підходи до моделюванню складу харчових продуктів із заданим хімічним складом. Вакуумні ресторанны технології: технологія Sousevide, Cookvac, Vacum&MAP. Кріодисперсні ресторанны технології: технологія Crycook, PasoJet. 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, : Bloomsbury USA: 2015. – 149 с.
3. Thomas Keller. Coastal Living Cookbook: The Ultimate Recipe Collection for People Who Love the Coast. / T. Keller – Bloomsbury USA: 2014. – 235 p.
4. Gary Rhodes. Cookery Year: Spring into Summer: / G. Rhodes, - Bloomsbury USA: 2014. – 370 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.23. Назва. УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** III.

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

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

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

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

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

1. Батенко Л.П. Управління проектами : навч. посіб. / Л.П. Батенко, О.А. Загородніх, В.В. Ліщинська. – Київ : Київ : Центр учб. літ., 2017. — 466 с.
2. Петренко Н. Управління проектами / 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.

#### **4.24. Назва. АНТИКРИЗОВА ПСИХОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** III.

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

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

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

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

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

1. Гур'єв С.О., Миронець С.М. та ін. Основи виживання: заходи, що забезпечують життєдіяльність в умовах автономного існування при надзвичайних ситуаціях. Навчальний посібник. УНПЦМК МОЗ України, ІДУЦЗ УЦЗУ – Київ, 2012. – 209 с.
2. Корольчук М.С., Крайнюк В.М. Соціально-психологічне забезпечення діяльності в звичайних та екстремальних умовах: Навчальний посібник. – К.: Ніка - Центр, 2014. – 580 с.
3. Основи практичної психології / В. Панок, Т. Титаренко, Н. Чепелева та ін.: Підручник. – Вид. 2-ге. К.: Либідь, 2010. – 536 с.
4. Савчин М.В. /Духовний потенціал людини / М.В. Савчин. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Івано-Франківськ : Місто-НВ, 2010. – 507 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-

дискусії);

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.25. Назва. МІЖНАРОДНИЙ ПРОТОКОЛ ТА ЕТИКЕТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Латигіна А.Г., зав. кафедри іноземної філології та перекладу, доцент.

**Результати навчання.** Набуття студентами знань, умінь і навичок, необхідних для ефективного співробітництва з іноземними партнерами. Ознайомлення з основними особливостями проведення ділових зустрічей з європейськими та американськими партнерами. Засвоєння основних вимог етикету до підготовки і організації ділових прийомів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Іноземна мова за професійним спрямуванням», «Іноземна мова спеціальності».

**Зміст.** Роль і значення протоколу в міжнародних відносинах. Віденська конвенція про дипломатичні відносини. Співробітництво з іноземними партнерами. Міжнародні переговори. Етикет під час проведення офіційних заходів. Ділові прийоми. Національні особливості спілкування із іноземними партнерами

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

1. Simon Sweeney. English for Business Communication / Simon Sweeney. – Cambridge University Press, 2013. – 175 p.
2. Bob Dignen. Communication Across Cultures / Bob Dignen. – Cambridge University Press, 2011. – 96 p.
3. Feltham R.G. Diplomatic Handbook / R.G. Feltham. – Martinus Nijhoff Publishers, 2008. – 190 p.
4. Guy Brook-Hart, David Clark. Business Benchmark / Guy Brook-Hart, David Clark. – Cambridge University Press, 2013. – 162 p.
5. Калашник Г. Вступ до дипломатичного протоколу та ділового етикету: навч. посіб. / Г. Калашник. — К. : Знання, 2007.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням

інноваційних технологій:

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Англійська.

#### **4.26. Назва. ПРОФЕСІЙНА КОМУНІКАЦІЯ ІНОЗЕМНОЮ МОВОЮ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бербенець Л.І., доцент кафедри іноземної філології та перекладу; Строкань Н.О., ст. викл. кафедри іноземної філології та перекладу; Пасик Н.О., викл. кафедри іноземної філології та перекладу.

**Результати навчання.**

Формування професійно орієнтованої комунікативної компетентності необхідної для досягнення взаєморозуміння та взаємодії з носіями англійської мови у відповідності до норм і культурних традицій в умовах прямого та опосередкованого спілкування.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Іноземна мова за професійним спрямуванням», «Іноземна мова спеціальності».

**Зміст.** Культурне розмаїття та комунікація: розвиток крос-культурних бізнес-відносин; бізнес, культура та оточуюче середовище. Телефонні розмови: здійснення та отримання телефонних дзвінків; телефонні розмови та крос-культурне спілкування; телефонні розмови як спосіб розв'язання проблем. Презентації: використання презентації для впливу на аудиторію; різноманітні техніки підготовки презентацій; початок та основна частина презентації; питання та обговорення. Збори як варіант ділової взаємодії: порядок проведення ефективних зборів; структура прийняття рішення; як завершити збори. Особливості ведення ділових переговорів: типи ділових переговорів; торги, торговельні угоди та поступки; подолання конфліктів; відмова в задоволенні запиту.

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

1. Simon Sweeney. English for Business Communication / Simon Sweeney. – Cambridge University Press, 2013. – 175 p.

2. Григорова О.В. Geschäftlicher Schriftverkehr /О.В. Григорова, Л.М. Гарань, Л.Л. Салькова. – Канів: Склянка Часу\*Zeitglas, 2012. – 272 с.
3. Ashley A. Oxford Handbook of Commercial Correspondence / A. Ashley. – Oxford University Press, 2012. – 303 p.
4. Mark Powell. Dynamic Presentations. Cambridge Business Skills / Mark Powell. – Cambridge University Press, 2013. – 96 p.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Практичні заняття, самостійна робота. Традиційні та інноваційні методи і технології навчання.

**Методи оцінювання.**

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

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

#### **4.27. Назва. ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** III.

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

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

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

**Зміст.** Основні поняття, методологія, методи, завдання та принципи психології бізнесу. Психологічні джерела, чинники, механізми та закономірності розвитку бізнесу як системи. психологічні передумови формування ділової активності. Процес формування підприємницької мотивації; професійно-важливі психологічні і психофізіологічні якості бізнесмена; соціально-психологічні чинники успішності ведення бізнесу. Основні напрями та підходи в оцінці професійних і

ділових якостей бізнесмена; основи підбору та заохочення персоналу. Основні морально-етичні проблеми представників сучасного бізнесу. Роль та значення комунікативних процесів в діяльності підприємця; психологічне значення ділового спілкування в досягненні успіху, психологія прийняття рішення в складній ситуації.

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

1. Іпатов Е.Ф., Левківський К.М., Павловський В.В. Психологія управління в бізнесі / Іпатов Е.Ф., Левківський К.М., Павловський В.В. - Х.; К.: НМЦВО, 2012. – 320 с.
2. Пачковський Ю.Ф. Психологія підприємництва. / Пачковський Ю.Ф. - Л.: Афіша, 2011. – 276 с.
3. Соціальна психологія бідності : монографія / Т. І. Белавіна, В. О. Васютинський, В. Ю. Вінков та ін. ; за ред. В. О. Васютинського ; Національна академія педагогічних наук України, Інститут соціальної та політичної психології. – К. : Міленіум, 2016. – 294 с.

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

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.28. Назва. ТЕОРІЯ І ПРАКТИКА ПЕРЕКЛАДУ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Білоус Н.П., доц., канд. філол. наук., доцент кафедри іноземної філології та перекладу; Чала Н.М., ст. викладач кафедри іноземної філології та перекладу; Строкань Н.О., ст. викладач кафедри іноземної філології та перекладу.

**Результати навчання.** У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати основні теоретичні засади вірного письмового перекладу (рівні, типи та засоби перекладу); уміти практично застосовувати лексичні та граматичні засоби перекладу й перекладацькі трансформації (перестановки, функціональні заміни, розширення; стягнення, додавання, опущення, антонімічний переклад) при перекладі офіційних документів, газетно-інформаційних та науково-популярних текстів; а також уміти

анотувати та реферувати тексти іноземною мовою загальної та спеціальної тематики.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Іноземна мова за професійним спрямуванням», «Іноземна мова спеціальності».

**Зміст.** Визначення і зміст поняття «переклад». Основні принципи перекладу. Способи перекладу антропонімів (імен людей). Способи перекладу назв організацій, виробничих і громадських об'єднань. Способи перекладу топонімів (географічних об'єктів). Способи перекладу інтернаціоналізмів, специфічної національної лексики, сталих виразів та фразеологічних зворотів. Переклад термінів, неологізмів та слів іншомовного походження. Особливості відтворення абревіатур та акронімів. Способи перекладу синтаксичних іменникових конструкцій. Способи перекладу інфінітиву й інфінітивних конструкцій. Способи перекладу дієприслівників й дієприслівникових конструкцій. Способи перекладу герундія й конструкцій з ним. Лексико-семантичні і граматичні трансформації. Семантико-стилістичні особливості перекладу реклами. Переклад документів для оформлення віз або виїзду за кордон на постійне місце проживання. Переклад фінансової та економічної документації.

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

1. Латигіна А.Г. Практикум з перекладу англomовних фахових текстів : навч. посіб. для студентів вищих навч. закладів / А.Г. Латигіна, Н.В. Бессараб, Е.П. Тютченко.– К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 122 с.
2. Корунець І.В. Теорія і практика перекладу / І.В. Корунець. – Вінниця : Нова книга, 2006. – 446 с.
3. Кияк Т.Р. Перекладознавство (німецько-український напрям) : підручн. / Т.Р. Кияк. – К. : «Київський університет», 2008. – 543 с.
4. Кияк Т.Р. Теорія і практика перекладу (німецька мова): Підручник для студентів вищих навчальних закладів / Т.Р. Кияк, А.М. Науменко, О.Д. Огуй – Вінниця : Нова книга, 2006. – 592 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Практичні заняття, самостійна робота. Традиційні та інноваційні методи і технології навчання.

**Методи оцінювання.**

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

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



## ЗМІСТ

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