

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

**ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ**

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

<b>ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ</b>	<b>24 «СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ»</b>
<b>СПЕЦІАЛЬНІСТЬ</b>	<b>241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»</b>
<b>СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ</b>	<b>«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»</b>
<b>ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ</b>	<b>«БАКАЛАВР»</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 ступенями 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 MBA, другої вищої освіти, перепідготовки та підвищення кваліфікації).

Вперше серед ЗВО України Система управління якістю КНТЕУ сертифікована на відповідність вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015. Гармонійною її складовою є 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 товарознавства, 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 Анатолій Антонович</b>	Ректор, доктор економічних наук, професор, академік Національної академії педагогічних наук 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
				Фінансовий контроль та аудит
	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		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
075 Маркетинг	Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг менеджмент (Marketing management)	
			Рекламний бізнес	
			Бренд-менеджмент	
			Цифровий маркетинг (Digital marketing)	
076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	Оптова і роздрібна торгівля	076 Підприємництво, 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)	
<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 - англomовна
				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, МБА, 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 інформагентство «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 використанням QR-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			Англійська	– Знання англійської мови – рівень B2, – щонайменше 3 роки, навчання у КНТЕУ
	Master (магістр)	• Міжнародний магістр з бізнес-менеджменту			– Знання англійської мови – рівень B2/C1, – диплом	

ЗВО–партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
						бакалавра
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент організацій</li> <li>• Маркетинг</li> <li>• Фінанси</li> <li>• Бухгалтерський облік, контроль, аудит</li> </ul>	1–2 роки		Французька	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Знання французької мови – рівень B2/C1,</li> <li>– диплом бакалавра</li> </ul>
<b>Бізнес-школа «Audencia»</b> Нант, Франція	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент</li> </ul>	1,5 року	Очна	Французька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Знання мови – рівень B2,</li> <li>– диплом бакалавра</li> </ul>
<b>Університет Гренобль Альпи (Université Grenoble Alpes)</b> Економічний факультет Гренобль, Франція	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Економіка і управління</li> </ul>	1 рік	Дистанційна	Французька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Знання французької, англійської мов – рівень B1–B2,</li> <li>– щонайменше 3 роки навчання у КНТЕУ</li> </ul>
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент</li> <li>• Фінанси</li> <li>• Маркетинг</li> </ul>	2 роки	Очна	Французька	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Знання французької мови,</li> <li>– рівень B2–C1,</li> <li>– диплом бакалавра</li> </ul>
<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,
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Міжнародний бізнес та менеджмент</li> <li>• Фінанси та інвестиції</li> <li>• Маркетинг</li> </ul>				– диплом бакалавра

### **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 виші-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 Кретьей
	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
	Охридського
Греція	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.Ауезова
	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 В1–В2, мають можливість здавати екзамен на отримання міжнародних мовних сертифікатів (DELF-DALF, IELTS, ESOL) і взяти участь у різних формах міжнародної академічної мобільності в рамках угод про співробітництво з європейськими ЗВО – партнерами КНТЕУ.

За додатковою інформацією та для запису на курси іноземних мов звертатися до Центру європейської освіти – навчальний корпус Д, кімната 229, тел. (044) 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, «ERAMSystems Україна», групою компаній «BGSSolutions», ТОВ «БЕЙКЕР ТІЛІ 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 MIPPOPC OTEЛЬ», 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 «ХОТЕЛІ 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 «Atlbitum» 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/knute>), 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) –  
**Расулова А.М.**, доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07.21 р.
Цикл/рівень	НРК України –7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень

<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти/ ступеня молодшого спеціаліста
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	до 01.07.21 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://knute.edu.ua">https://knute.edu.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють системою компетентностей, що забезпечать соціальну мобільність фахівців і затребуваність на ринку праці	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Спеціалізація «Готельно-ресторанна справа» Обсяг обов'язкових компонент ОПІ складає 75,0%. Обсяг компонент циклу загальної підготовки становить 42,5% та циклу професійної підготовки 57,5% від загального обсягу ОП.
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна, академічна програма
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом. Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні завдання у сервісній, виробничій, технологічній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, маркетинг, дистрибуція послуг, товарознавство, інжиніринг будівель, інформаційні системи і технології
<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу. Щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Набуття практичних навичок застосування інформаційних технологій в управлінні готельним та ресторанним бізнесом. Набуття практичних навичок моделювання операційної та фінансово-господарської діяльності у центрі бізнес-тренінгів на базі віртуального підприємства готельного та ресторанного господарства.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Фахівець з туристичного обслуговування

	<p>3414 Фахівець із організації дозвілля  3414 Фахівець з розвитку сільського туризму  3414 Організатор туристичної і готельної діяльності  3414 Фахівець з готельного обслуговування  3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування  3414 Фахівець з організації дозвілля  3414 Організатор туристичної та готельної діяльності  3414 Фахівець із конференц-сервісу  3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей  13 Керівники малих підприємств без апарату управління  Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики</p>
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмою другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL та 8 рівня НРК України
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка до кваліфікаційного екзамену
<b>Оцінювання</b>	Письмові екзамени, практика; есе, презентації, наукові презентації, поточний контроль, кваліфікаційний екзамен тощо
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання та під час професійної діяльності у сфері готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування моделей гостинності
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до безпечної діяльності відповідно до майбутнього профілю роботи, галузевих норм і правил, а також необхідного рівня індивідуального та колективного рівня безпеки у надзвичайних ситуаціях</p> <p>ЗК 2. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між соціально-економічними явищами та процесами.</p> <p>ЗК 3. Здатність до застосування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області і професії менеджера.</p> <p>ЗК 4. Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування державною та іноземною мовами.</p> <p>ЗК 5. Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, оброблення, аналізування та використання інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань.</p> <p>ЗК 7. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 8. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій у новій ситуації.</p> <p>ЗК 9. Цінування та повага до різноманітності та мультикультурності, здатність працювати у міжнародному контексті.</p> <p>ЗК 10. Здатність діяти на основі етичних міркувань, соціально відповідально і свідомо</p>

<p><b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b></p>	<p>ФК 1. Здатність організувати та координувати сервісну виробничу та технологічну та діяльність</p> <p>ФК 2. Здатність проектувати, розробляти дизайн, експлуатувати інженерні системи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК 3. Здатність визначати та описувати характеристики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК 4. Здатність до обґрунтування напрямів впровадження інновацій у сервісну діяльність</p> <p>ФК 5. Здатність аналізувати результати діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати перспективи розвитку організації.</p> <p>ФК 6. Вміння визначати функціональні області суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу та зв'язки між ними.</p> <p>ФК 7. Здатність використовувати технології виробництва, організації обслуговування і реалізації готельних та ресторанних послуг</p> <p>ФК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ФК 9. Здатність створювати та організувати ефективні комунікації в процесі дистрибуції послуг</p> <p>ФК 10. Здатність використовувати та впроваджувати нові технології, брати участь в модернізації та реконструкції суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК 11. Розуміти принципи права та використовувати їх у професійній діяльності.</p> <p>ФК 12. Розуміти принципи психології та використовувати їх у професійній діяльності.</p> <p>ФК 13. Здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту.</p> <p>ФК 14. Здатність аналізувати зовнішнє середовище суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, виявляти тенденції його зміни та використовувати управлінські технології впливу на його окремі складові</p> <p>ФК 15. Здатність обирати та використовувати програмне забезпечення для вирішення прикладних задач у функціональних областях</p> <p>ФК 16. Уміння ідентифікувати, класифікувати та описувати роботу сервісних систем і складових шляхом використання аналітичних методів</p> <p>ФК 17. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 18. Уміння знаходити та оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідею та розробляти бізнес-план розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
<p><b>7 – Програмні результати навчання</b></p>	
	<p>ПРН 1 Знання закономірностей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>ПРН 2 Знання та розуміння сервісної діяльності, технології виготовлення ресторанної продукції, проектування готельних послуг, маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі;</p> <p>ПРН 3 Знання та розуміння збору та оброблення первинну</p>

інформацію, виявлення загальних тенденцій розвитку готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 4 Знання формування системи функціональних та забезпечуючих процесів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 5 Знання процедур оцінки якості обслуговуючих процесів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 6 Знання та розуміння психології, соціології, культурології;

ПРН 7 Знання та розуміння правового забезпечення діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 8 Знання та розуміння процесів розроблення готельних та ресторанних послуг, організації обслуговування споживачів

ПРН 9 Знання та розуміння правового забезпечення діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 10 Здатність використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності;

ПРН 11 Знання та розуміння складових інфраструктури обслуговування споживачів залежно від мети їх перебування;

ПРН 12 Знання та розуміння диверсифікації сервісної діяльності відповідно до етнокультурних, історичних та релігійних традицій;

ПРН 13 Уміння працювати у «контактній зоні» як сфері реалізації сервісної діяльності;

ПРН 14 Здатність забезпечувати безпечність праці з дотриманням правил техніки безпеки;

ПРН 10 Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку нових організацій, напрямів діяльності, продукції (товарів, послуг);

ПРН 11 Здатність здійснювати маркетингові дослідження для розробки та реалізації маркетингової політики, організації та контролю маркетингової діяльності, проводити рекламні кампанії, презентації, включаючи роботу на спеціалізованих виставках;

ПРН 12 Здатність організувати і контролювати виконання виробничої та експлуатаційної програми, організувати матеріально-технічне забезпечення сервісних процесів;

ПРН 13 Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями

ПРН 14 Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для бізнес-процесів;

ПРН 15 Розуміння психологічних закономірностей взаємовідносин зі споживачами.

ПРН 16 Уміння проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення та підприємствах ресторанного господарства

ПРН 17 Здатність користуватися автоматизованими системами управління у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства

ПРН 18 Уміння контролювати якість сировини та готової продукції, організувати роботи з вирішення проблемної ситуації;

ПРН 19 Здатність формування та розвитку корпоративної культури; реалізації інтеграційних процесів організацій та формування інтегрованих структур

ПРН 20. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову

	<p>комунікацію українською мовою та 2 іноземних мов;</p> <p>ПРН 21. Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях</p> <p>ПРН 22. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення;</p> <p>ПРН 23. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань;</p> <p>ПРН 24. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики;</p> <p>ПРН 25. Здатність демонструвати розуміння основних засад безпеки життя</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	95% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуюються закордонні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Комп'ютерний клас з готельної справи</p> <p>Комп'ютерний клас з організації туризму</p> <p><b>Комп'ютерний клас проектування</b></p> <p>Лабораторія з технології харчових продуктів</p> <p>Лабораторія з організації обслуговування у закладах</p> <p>Лабораторія барної справи та енології</p> <p>Лабораторія систем автоматизованого проектування</p> <p>Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами</p> <p>Лабораторія теплового та холодильного устаткування</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання віртуального навчального середовища КНТЕУ, програмне забезпечення: інноваційна система управління готелем Fidelio V8; програмний комплекс «Парус-Готель» програмний комплекс "Парус-Ресторан"; система Ііко для автоматизації роботи ресторанів або мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus. Авторські розробки професорсько-викладацького складу.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе навчання іноземних громадян



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

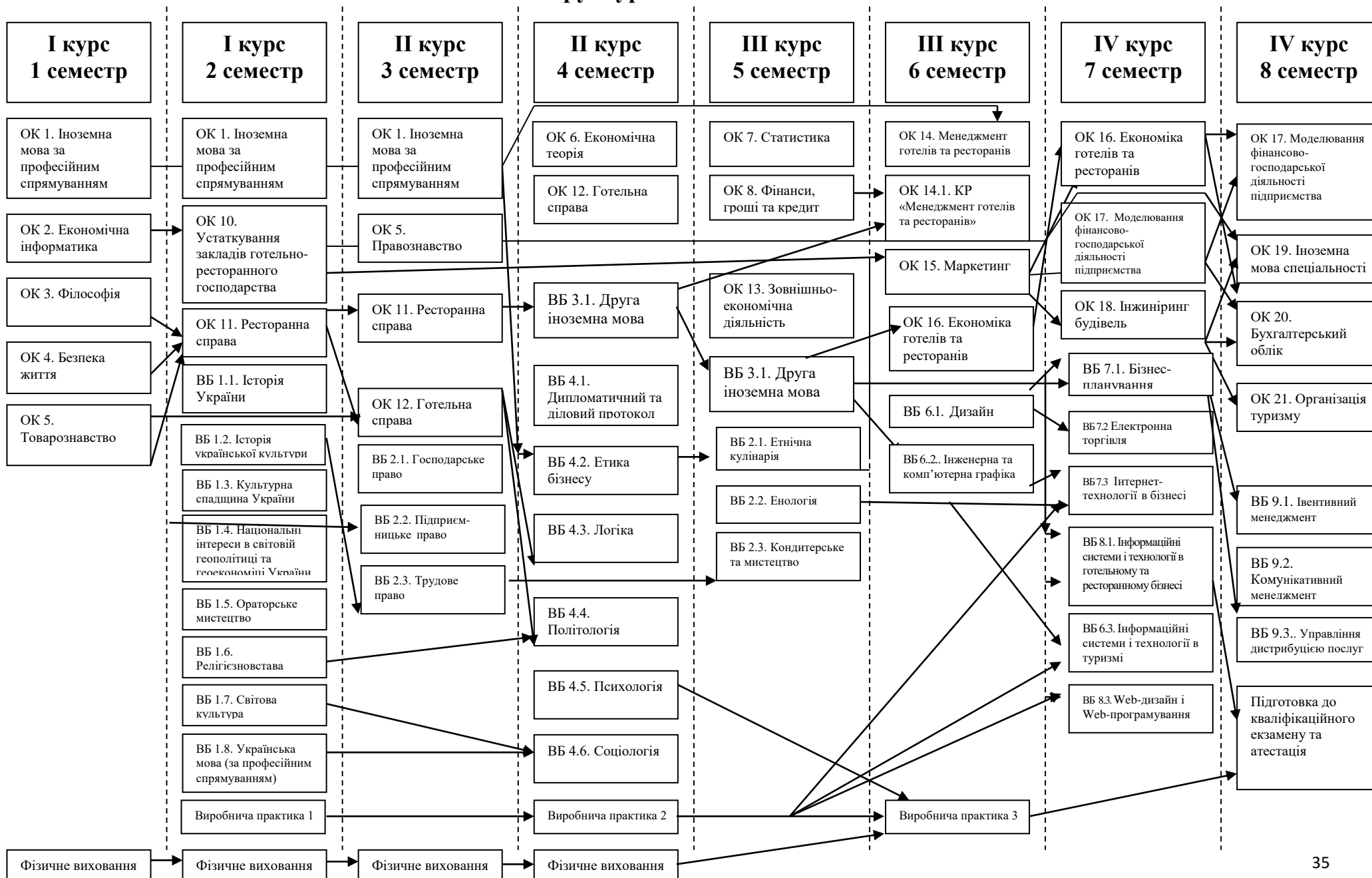
### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	18	Е/п
ОК 2.	Економічна інформатика	6	Е/п
ОК 3.	Філософія	6	Е/п
ОК 4.	Безпека життя	6	Е/п
ОК 5.	Правознавство	6	Е/п
ОК 6.	Економічна теорія	6	Е/п
ОК 7.	Статистика	6	Е/п
ОК 8.	Фінанси, гроші та кредит	6	Е/п
ОК 9.	Товарознавство	6	Е/п
ОК 10.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	Е/п
ОК 11.	Ресторанна справа	12	Е/п
ОК 12.	Готельна справа	12	Е/п
ОК 13.	Зовнішньоекономічна діяльність підприємства	6	Е/п
ОК 14.	Менеджмент готелів і ресторанів	6	Е/п
ОК 14.1	КР з менеджменту готелів і ресторанів		
ОК 15.	Маркетинг	6	Е/п
ОК 16.	Економіка готелів і ресторанів	12	Е/п
ОК 17.	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	9	Е/п
ОК 18.	Інжиніринг будівель	6	Е/п
ОК 19.	Іноземна мова спеціальності	6	Е/п
ОК 20.	Бухгалтерський облік	6	Е/п
ОК 21.	Організація туризму	6	Е/п
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>180</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВБ 1.1.	Історія України	6	Е/п
ВБ 1.2.	Історія української культури	6	Е/п
ВБ 1.3.	Культурна спадщина України	6	Е/п
ВБ 1.4.	Національні інтереси у світовій геополітиці та геоекономіці	6	Е/п
ВБ 1.5.	Ораторське мистецтво	6	Е/п
ВБ 1.6.	Релігієзнавство	6	Е/п
ВБ 1.7.	Світова культура	6	Е/п

## Продовження таблиці

1	2	3	4
ВБ 1.8.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6	Е/п
ВБ 2.1.	Етнічна кулінарія	6	Е/п
ВБ 2.2.	Енологія	6	Е/п
ВБ 2.3.	Кондитерське та пекарське мистецтво	6	Е/п
ВБ 3.1.	Друга іноземна мова*	6	Е/п
ВБ 4.1.	Дипломатичний та діловий протокол та етикет	6	Е/п
ВБ 4.2.	Етика бізнесу	6	Е/п
ВБ 4.3.	Логіка	6	Е/п
ВБ 4.4.	Політологія	6	Е/п
ВБ 4.5.	Психологія	6	Е/п
ВБ 4.6.	Соціологія	6	Е/п
ВБ 5.1.	Господарське право	6	Е/п
ВБ 5.2.	Підприємницьке право	6	Е/п
ВБ 5.3.	Трудове право	6	Е/п
ВБ 6.1.	Дизайн	6	Е/п
ВБ 6.2.	Інженерна та комп'ютерна графіка	6	Е/п
ВБ 7.1.	Бізнес-планування	6	Е/п
ВБ 7.2.	Електронна торгівля	6	Е/п
ВБ 7.3.	Інтернет-технології в бізнесі	6	Е/п
ВБ 8.1.	Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	6	Е/п
ВБ 8.2.	Інформаційні системи і технології в туризмі	6	Е/п
ВБ 8.3.	Web-дизайн і Web-програмування	6	Е/п
1	2	3	4
ВБ 9.1.	Івентивний менеджмент	6	Е/п
ВБ 9.2.	Комунікативний менеджмент	6	Е/п
ВБ 9.3.	Управління дистрибуцією послуг	6	Е/п
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>60</b>	
<b>Практична підготовка</b>			
	Виробнича практика 1	6	
	Виробнича практика 2	6	
	Виробнича практика 3	6	
<b>Атестація</b>			
	Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація	3	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



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

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

Атестація здійснюється відкрито і публічно.





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

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2019/2020, 2020/2021.

**Семестр.** I–III.

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

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

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

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

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

1. Латигіна А.Г. Basic English of Economics / А.Г. Латигіна – К.: КНТЕУ, 2016. – 456 с.
2. Лисак О.Б. Методичні рекомендації з розвитку навичок усного мовлення / О.Б. Лисак. – К.: КНТЕУ, 2012. – 40 с.
3. Ian MacKenzie. English for Business Studies. Students' book / Ian MacKenzie. – Cambridge University Press, 2011. – 191 p.
4. David Cotton. Market Leader. Upper Intermediate. Business English Course Book. New Edition / David Cotton, David Falvey, Simon Kent. – Pearson Education Limited, 2010. – 176 p.

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий в кінці кожного семестру.

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

#### **4.2. Назва. ЕКОНОМІЧНА ІНФОРМАТИКА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

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

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

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

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

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

1. Завадський І.О. Microsoft Excel у профільному навчанні : [навч. посіб.] / І.О. Завадський, А.П. Забарна. — К. : Вид. група ВНУ, 2011. — 271 с.
2. Мельникова О.П. Економічна інформатика: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / О.П. Мельникова. — Київ : Центр учбової літератури, 2010. — 424с.



3. Рейнольдс Г. Искусство презентаций: идеи для создания и проведения выдающихся презентаций, 2-е издание, исправленное и дополненное, Гарр Рейнольдс. – Вильямс, 2014. – 320 с.
4. Форкун Ю.В. Информатика: навч. посіб. / Ю.В. Форкун, Н.А. Длугунович. – Львів: Новий Світ, 2012. – 464 с.
5. [www.infocity.kiev.ua](http://www.infocity.kiev.ua) - електронна бібліотека з комп'ютерної тематики

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.3. Назва. ФІЛОСОФІЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Боровська Л.О., доц., канд. філософ. наук, доцент кафедри філософських та соціальних наук.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання та навички з психології, історії України, історії української культури.

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

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

1. Киричок О.Б. Філософія: підручник для студентів вищих навчальних закладів / О.Б. Киричок. – Полтава : РВВ ПДАА, 2010.– 381 с.
2. Кулагін Ю. І. Логіка : навч. посіб. / Ю. І. Кулагін, І. В. Войціцька – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 94 с.

3. Сидоренко О. Філософія: Підручник / О. Сидоренко, С. Корлюк, М. Філяпіп та ін.; за ред. О. Сидоренка. – К. : Знання, 2010. – 414 с.
4. Шкепу М.О. Філософія. Навчальний посібник. – К.: КНТЕУ, 2010. – 347 с
5. Шкепу М.А. Архитектоника общественного времени. Монография. – К., 2011. – 351 с.

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

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.4. Назва. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Палієнко О.О., ст. наук. співроб., канд. техн. наук, доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання фундаментальних та прикладних наук з філософії, біології, фізики,

хімії, соціології, психології, екології, економіки, менеджменту, правознавства, трудового права.

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

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

1. Желібо Є.П., Зацарний В.В. Безпека життєдіяльності: Підручник. – К.: Каравела, 2012. – 344 с.
2. Запорожець О.І. Безпека життєдіяльності. 2-е видання. Підручник затверджений МОН України. . – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 448 с.
3. Бедрій Я І. Безпека життєдіяльності: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів. – К. : Кондор, 2012. – 286с.
4. Основи охорони праці. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Підручник. – К.: Каравела, 2012. – 384 с.
5. Зеркалов Д.В. Охорона праці в галузі: Загальні вимоги. Навчальний посібник. – К.: «Основа». 2011. – 551 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.5. Назва. ТОВАРОЗНАВСТВО.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** I.

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

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Згідно навчального плану.

**Зміст.** Об'єкт, предмет та завдання дисципліни «Товарознавство». Поняття про споживну та харчову цінність харчових продуктів. Принципи класифікації та формування асортименту харчових продуктів. Якість, показники якості, рівень якості харчових продуктів. Методи оцінки якості харчових продуктів: органолептичний та вимірювальний методи. Процеси, що протікають у харчових продуктах під час товароруку. Методи зберігання харчових продуктів. Режими зберігання. Способи консервування харчових продуктів. Особливості пакування та маркування харчових продуктів. Особливості виробництва та сертифікації сільськогосподарської органічної продукції. Нормативно-правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів в Україні та світі. Значення окремих груп харчових продуктів у харчуванні людини. Принципи класифікації та формування асортименту, характеристика сучасного асортименту вітчизняного та закордонного

виробництва, харчова цінність і споживні властивості, чинники формування безпечності та якості, вимоги до безпечності та якості, дефекти, особливості упакування, маркування, зберігання зерноборошняних товарів, фруктів, овочів, грибів і продуктів їхнього перероблення, смакових товарів, крохмалю та крохмалепродуктів, цукру, замінювачів цукру, меду, кондитерських виробів, харчових жирів, молока і молочних товарів, яєць та яєчних товарів, м'яса та м'ясних товарів, риби та рибних товарів, харчових концентратів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

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

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

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

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.6. Назва. ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2019/2020, 2020/2021.

**Семестр.** I–IV.

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

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

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

**Зміст.** Історія організації фізичної культури. Наукове обґрунтування фізичного виховання та спортивного тренування. Основи професійно-прикладної фізичної підготовки. Основи здорового способу життя студентів. Організація лікарського контролю та самоконтролю в процесі

фізичного виховання. Гігієнічні основи фізичної культури та спорту. Гімнастика. Атлетична гімнастика. Баскетбол. Волейбол. Легка атлетика. Плавання. Рукопашний бій. Спеціальне медичне відділення. Настільний теніс. Бадмінтон. Дзюдо. Футбол. Аеробіка. Пауерліфтинг.

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

1. Фізичне виховання в КНТЕУ: зб. метод. матер. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2000.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Практичні заняття.

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.7. Назва. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Тарасенко І.І., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін; Криворучко М.Ю., канд. техн. наук, ст. викладач кафедри інженерно-технічних дисциплін.

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

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

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

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

1. Золотухіна І.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства /Золотухіна І.В., Солончук Л.М./ [для студ. высш. учеб. заведен.]. – 2-е изд. перераб. и доп. – Х.: Дакор, 2012. – 56 с.

2. Посібник до проведення практичних занять та самостійної роботи студента з дисципліни “Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” (для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”) / Укл.: Нагорняк Г.С., Островська Г.Й. – Тернопіль: ТНТУ, 2017. – 140 с.
3. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013.
4. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : навч. посіб. / С.Л. Шаповал. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.8. Назва. РЕСТОРАННА СПРАВА.**

**Тип.** Обов’язкова.

**Рік навчання.** 2019/2020, 2020/2021.

**Семестр.** II-III.

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

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

**Обов’язкові попередні навчальні дисципліни.** «Товарознавство», «Готельна справа».

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

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

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

1. НоReCa: Том2. Ресторани: 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 Себастен: 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.

#### **4.9. Назва. ІСТОРІЯ УКРАЇНИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** II.

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

**Результати навчання.** Формування (з позиції історичного досвіду) розуміння сутності історичних перетворень, що відбуваються в сучасній Україні, а також почуття патріотизму, історично науково обґрунтованої свідомості

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання дисципліни “Історія України” рівня повної загальної середньої освіти

**Зміст.** Давня історія України. Київська Русь. Теорії походження Київської Русі. Чинники формування Давньоруської держави. Українські землі у XIV – першій половині XVII ст. Формування шляхетського стану. Козацька доба в історії українського народу. Основні теорії виникнення козацтва. Українські землі в геополітичних інтересах Речі Посполитої, Росії, Кримського ханства та Османської імперії. Руйнація автономних структур Гетьманщини і Запорізької Січі. Українські землі під владою Російської та Австро-Угорської імперій. Розвиток капіталізму в промисловості й сільському господарстві, його економічні й соціальні наслідки. Українська революція 1917-1921 рр. Боротьба більшовиків за встановлення радянської влади в Україні. Війна радянської Росії проти УНР. Україна в період становлення тоталітарного режиму. Політичні репресії: національне підґрунтя, складові та механізм реалізації. Україна у Другій світовій війні та першому повоєнному десятиріччі. Українські землі в геополітичних інтересах інших держав напередодні Другої світової війни. Міжнародне становище України. Політика «холодної війни». Україна в 1960-1980-х рр. Становлення та розвиток незалежної України. Реорганізація системи органів державної влади та управління. Процеси дерадянізації та люстрації влади в незалежній Україні.

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

1. Бадах Ю.Г. Історія України: Практикум. Навч. посіб. / Ю.Г. Бадах. – К.: КНТЕУ. 2011. – 407 с.
2. Історія української культури: навчальний посібник / Є.В. Перегуда, В.Ф. Панібудьласка, А.В. Тороп, В.П. Макогон, П.О. Дьомкін та ін. – К.: КНУБА, 2011. – 152 с.

3. Історія України: підручник для студ. неістор. спец. ВНЗ / [О.М. Бут, М. І. Бушин, Ю. І. Вовк та ін.]; за заг. ред. М. І. Бушина, О.І. Гуржія – Черкаси: ЧДТУ, 2016. – 644 с.
4. Україна у Великій війні 1939-1945: науково-популярне видання. – К.: Емма, 2014. – 264 с.
5. Чухліб Т. Секрети українського полівасалітету. Хмельницький-Дорошенко-Мазепа / Т. Чухліб. – К.: Видавничий дім «Києво-Могилянська академія», 2011. – 327 с.

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.10. Назва. ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** II.

**Лектор,** вчене звання, науковий ступінь, посада. Кизименко І.О., доц., канд. іст. наук, доц. кафедри філософських та соціальних наук.

**Результати навчання.** Формування системи знань про закономірності національного історико-культурного процесу, про основні досягнення вітчизняної культури, засвоєння загальнолюдських та національних культурних цінностей, збагачення духовного світу, формування моральних і естетичних потреб та здатності зберігати і охороняти культурні здобутки України. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Історія України.

**Зміст.** Історія української культури як навчальна дисципліна. Витоки української культури. Культура Київської Русі. Культурні процеси за литовсько-польської доби. Українська культура доби козацькогетьманської держави. Українське бароко. Культура в час пробудження української національної свідомості. Українська культура й духовне життя на початку ХХ ст. Провідні тенденції розвитку сучасної української культури. Модерн і постмодерн.

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

1. Кулагін Ю.І. Історія української культури : навч. посіб. / Ю.І. Кулагін, Ю.Г. Бадах, Н.А. Латигіна, та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 627 с.
2. Галіченко М. В., Поліщук І. Є. «Історія української культури»: Навчально-методичний посібник. – Херсон, 2014. – 85 с.

3. Історія української культури: навчальний посібник /О.П. Сидоренко, С.С. Корлюк, В.В. Власов та ін.; за ред. О.П. Сидоренка — К., 2014. — 576 с
4. Передерій І.Г. Історія української культури: навч. посіб. для студентів усіх напрямів підготовки денної та заочної форм навчання / І.Г.Передерій, О.В.Тєвікова, А.В.Нарадько; за ред. І.Г.Передерій. — Полтава: ПолтНТУ, 2015. — 274 с
5. Пальм Н. Д. Історія української культури : навчальний посібник / Н. Д. Пальм, Т. Є. Гетало. — Х. : Вид. ХНЕУ, 2013. — 296 с. (Укр. мов.)

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.11. Назва. КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кизименко І.О., доц., канд. іст. наук, доцент кафедри філософських та соціальних наук.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Необхідні знання української історії та світової культури.

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

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

1. Історія української культури : навч. посіб. / В. М. Шейко, В. Я. Білоцерківський. – К.: Знання, 2013. – 271 с.
2. Історія української культури : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Ю. І. Кулагін, Ю. Г. Бадах, Н. А. Латигіна та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 628 с.
3. Герман Л. Искусство украинских шестидесятников / Л. Герман, О. Балашова. – К.: Основи, 2015. – 384 с.
4. Історія української літератури: в 12 т. Т.1.-Т.4. – К.: Наукова думка, 2014.

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

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

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.12. Назва. НАЦІОНАЛЬНІ ІНТЕРЕСИ У СВІТОВІЙ ГЕОПОЛІТИЦІ ТА ГЕОЕКОНОМІЦІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Губицький Л.В., доц., канд. іст. наук., доцент кафедри філософських та соціальних наук.

**Результати навчання.** Формування розуміння національних інтересів держав у різних регіонах світу в умовах глобалізації й регіоналізму; механізмів реалізації геополітичних та гео економічних інтересів; основних термінів, які вживаються при аналізі геополітичних та гео економічних інтересів у світовій політиці.

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

**Зміст.** Предмет, об'єкт та завдання навчальної дисципліни. Методологічна основа навчальної дисципліни. Основні наукові геополітичні категорії і поняття. Геополітичне положення країни: сутність, властивості, значення. Історіографія до навчальної дисципліни. Концептуальні засади формування геополітичних інтересів держав. Геополітичні та гео економічні інтереси у відносинах держав Європейського Союзу, в зовнішній політиці Російської Федерації, України, у відносинах держав Південного

Кавказу, держав Центральної Азії, в зовнішній політиці держав Східної, Південно-Східної та Південної Азії, близькосхідних держав, держав Латинської Америки, США і Канади, Африки, Австралії та Нової Зеландії.

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

1. Геополітика: енциклопедія / Є. М. Суліма та ін. – К. : Знання України, 2013. – 919 с.
2. Гольцов А. Г. Геополітика та політична географія. Підручник. / А. Г. Гольцов. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 416 с.
3. Дністрянський М. С. Геополітика: Навчальний посібник / М. С. Дністрянський. – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2011. – 436 с.
4. Дорошко М. С. Геополітичне середовище та геополітична орієнтація країн СНД. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 204 с.
5. Історія України: словник-довідник для студентів вищих навчальних закладів/ М. В. Яцюк, Л. М. Жванко, О. Л. Рябченко, Г. Г. Фесенко; за ред. М. В. Яцюка; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 247 с.

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

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.13. Назва. ОРАТОРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** II.

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

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання та навички з етики бізнесу, філософії, історії української культури, психології.

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

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

1. Навчально-методичний посібник для самостійної роботи та семінарських занять з навчальної дисципліни “Ораторське мистецтво” / уклад.: М. П. Требін, Г. П. Клімова, Г. Ю. Васильєв та ін. – Х.: Нац. ун-т “Юрид. акад. України ім. Ярослава Мудрого”, 2012. – 42 с
2. Кацавець Р. С. Ораторське мистецтво : підручник. / Р. С. Кацавець. – К.: Алерта, 2014. – 238 с.
3. Ораторське мистецтво : навч.-метод. посіб. / І.М. Плотницька, О. П. Левченко, З. Ф. Кудрявцева та ін.; за ред. І. М. Плотницької, О. П. Левченко. – 2-ге вид., стер. – К. : НАДУ, 2011. – 128 с.
4. Ораторське мистецтво : підручник / М. П. Требін, Г. П. Клімова, Н. П. Осипова та ін.; за ред. М. П. Требіна і Г. П. Клімової. – 2-ге вид. – Х. : Право, 2015. – 208 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.14. Назва. РЕЛІГІЄЗНАВСТВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Губицький Л.В., канд. іст. наук., доцент кафедри філософських то соціальних наук.

**Результати навчання.** Формування розуміння та усвідомлення сутності релігійних течій та проблем сучасного релігійного життя.

**Обов’язкові попередні навчальні дисципліни.** «Історія України».

**Зміст.** Релігія як феномен духовної культури. Ранні форми релігії. Національні релігії світу. Походження та сутність християнства. Православ’я. Католицизм. Протестантизм. Буддизм, іслам. Нетрадиційні релігії та культури. Релігійне життя сучасної України. Біблія як священна книга і як культурно-історичний феномен.

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

1. Д.В. Брильов Релігієзнавство: Навчальний посібник / За ред. Д.В. Брильов. – Чернівці: К.: ДУХ І ЛІТЕРА, 2018. - 328 с.

2. Борозенець Т.А., Гаврилюк Т.В. Б 83 Релігієзнавство: навч. посіб. / Т.А. Борозенець, Т.В. Гаврилюк // За ред. І.Ф.Надольного. – К., 2013. – 185 с
3. Стоцький Я.В. Методичний посібник (із тематичним словником) для студентів денної, заочної і заочно-дистанційної форм навчання з курсу «Релігієзнавство» (видання друге доповнене). Методичний посібник / Я.В. Стоцький – Тернопіль: Видавництво ТНТУ ім. І.Пулюя, 2012 – 120 с.
4. Релігієзнавство: навчальний посібник / [Наук. ред. Д. В. Брильов; відп. за вип. О. В. Лісовий, С. О. Лихота]. — К.: Дух і Літера, 2018. — 328 с.
5. Яроцький П.Л. Релігієзнавство: сучасні релігійні процеси у світі й Україні: підручник. – К.: Кондор, 2013 – 439 с.

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.15. Назва. СВІТОВА КУЛЬТУРА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кизименко І. О., доц., канд. іст. наук, доцент кафедри філософських та соціальних наук

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

Формування системи знань про світовий культурний процес, про основні досягнення світової художньої культури та мистецтва, засвоєння загальнолюдських культурних цінностей, збагачення духовного світу людини, формування її моральних і естетичних потреб.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Студенти повинні знати світову історію на базі середньої школи.

**Зміст.** Виникнення культури та мистецтва в первісному суспільстві. Культура і мистецтво Стародавнього Світу. Антична культура та мистецтво. Арабська культура та мистецтво. Середньовічна культура. Культура та мистецтво доби Відродження. Західноєвропейська культура та мистецтво XVII-XVIII ст. Західноєвропейська культура та мистецтво XIX ст. Провідні тенденції та особливості розвитку культури XX – початку XXI століття.

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

1. Іванова К.А. Історія світової та української культури / К.А. Іванова, А.П. Лантух, Г.О. Хіріна, С.І. Шитов, А.О. Якуба / Навчальний посібник

для студентів вищих навчальних закладів. Харків Видавництво НФаУ «Золоті сторінки» 2012. – 24с.

2. Історія світової культури: методичні рекомендації для студентів І-89 архітектурного факультету / уклад.: Є.В. Перегуда, Т.В. Шевельова, В.В. Бабич, В.А. Булгаков; За заг. ред. Є.В. Перегуди. – К.: КНУБА, 2011. – 28 с.
3. Левчук Л.Т. Історія світової культури: навч. посіб. / Левчук Л.Т. - К.: Центр учбової літератури, 2010. — 400 с

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.16. Назва. УКРАЇНСЬКА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ).**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2019/2020.

**Семестр.** II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Шашенко С.Ю., доц., канд. пед. наук, доцент кафедри сучасних європейських мов.

**Результати навчання.** Підвищення загального мовного рівня студентів, поліпшення знань орфографії та пунктуації, ознайомлення з особливостями ділового та наукового стилів мовлення, набуття компетенцій щодо їх практичного застосування у різних сферах діяльності фахівців.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання української мови рівня повної загальної середньої освіти.

**Зміст.** Становлення української літературної мови як мови державної. Стильове розмаїття сучасної української літературної мови як вияв її високого рівня розвитку. Лексичні норми сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні. Орфографічні норми сучасної української літературної мови. Морфологічні норми сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні. Синтаксичні й пунктуаційні норми сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні. Сучасне усне професійне мовлення.

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

1. Пентиліук М.І. Ділове спілкування та культура мовлення : навч. посіб. / М.І. Пентиліук, І.І. Маруніч, І.В. Гайдаєнко. – Київ : Центр навч. літ., 2011. – 224 с.



2. Плотницька І.М. Ділова українська мова: навч. посіб. / І.М. Плотницька. – Київ : Центр навч. літ., 2008. – 256 с.
3. Шевчук С.В. Українське ділове мовлення навч. посіб. / С.В. Шевчук, 2008.
4. Українське ділове мовлення: Навчальний посібник для студентів економічних спеціальностей / Марія Брус. – третє доповнене видання. – Івано-Франківськ: Тіповіт, 2014. – 306 с.
5. Діденко А. Н. Сучасне діловодство : Посібник / А. Н. Діденко. – 6-те вид., перероб. і допов. – К. : Либідь, 2010. – 480 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.17. Назва. ПРАВОЗНАВСТВО.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік вивчення.** 2020/2021.

**Семестр.** III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада:** Попіль В.І. канд. юрид. наук, доцент кафедри загальноправових дисциплін; Банк Р.О. ст. викладач кафедри загальноправових дисциплін.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання з предмету «Право» повної загальної середньої освіти.

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

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

1. Богачова Л. Л. Правознавство / Богачова Л. Л., Жернаков В. В., Прилипко С. М., Кучерявенко М. - Х. : Фоліо, 2014.
2. Кунченко-Харченко В. І. Правознавство : навчальний посібник для студ. вищ. навч. закладів / В.І. Кунченко-Харченко, В.Г. Печерський, Ю. Ю. Трубін. - Київ : Кондор, 2011. - 474 с.
3. Основи правознавства України: Навч. посібник / За ред. Ю.І. Крегула – К.: КНТЕУ, 2016.
4. Залипецький М.Т. Правознавство / М.Т. Залипецький, В.Т. Машика. – Ужгород: Т.: Ліра, 2013.
5. Правознавство : навч. посіб. / О. Д. Гринь, О. І. Донченко. — Одеса: Фенікс, 2016. — 206 с.

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

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

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.18. Назва. ГОТЕЛЬНА СПРАВА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2019/2020, 2020/2021.

**Семестр.** III-IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Гопкало Л.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Бовш Л.А., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Даниленко М.І., канд. екон. наук, ст. викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу (стажування – Бакинська туристична професійна школа, Республіка Азербайджан); Ткачук Т.М., канд. екон. наук, ст. викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

**Зміст.** Генеза готельної справи. Міжнародні, європейські, національні підходи до класифікації та типізації засобів розміщення. Класифікація

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

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

1. Клапчук В.М. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. – Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. – 408 с.
2. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432 с.
3. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: Електронний підручник. / Бойко М.Г., Гопкало Л.М. / –К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 501 с.
4. HoReCa: навч. посіб. : у 3 т. Т. 1 Готелі / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.19. Назва. ГОСПОДАРСЬКЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** III.

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

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

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

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

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

1. Подцерковний О.П. Господарське право : підручник / О.П. Подцерковний, О.О.Квасніцька, А.В. Смітюх та ін. ; за заг. ред. О.П. Подцерковного. – Харків : ОДІССЕЙ-2012.
2. Науково-практичний коментар Господарського кодексу України: 3-е вид., перероб. і допов. / за заг. ред. Г.Л. Знаменського, В.С. Щербини ; кол. авт.: О.А. Беяневич, О.М. Вінник, В.С. Щербина та ін. – Київ : Юрінком Інтер, 2012.
3. Несинова С.В. Навч. посіб. / С.В. Несинова, В.С. Воронко, Т.С. Чебикіна ; за заг. ред. С.В. Несинової. – Київ : Центр навч. літ., 2012.

4. Щербина В.С. Господарське право : підручник / В.С. Щербини. – 6-те вид., перероб. і доповн. – Київ : Юрінком Інтер, 2013.
5. Сущук-Слюсаренко З.І. Господарське право : навч. посіб. / З.І. Сущук-Слюсаренко. – Київ : КНТЕУ, 2013.

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

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.20. Назва. ПІДПРИЄМНИЦЬКЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** III.

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

#### **Результати навчання.**

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

#### **Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.**

«Правознавство».

#### **Зміст.**

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

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

1. Підприємницьке право України. Навч. посібник. /Ю.В. Корнєєв. - К.: Центр учбової літератури, 2019. -120 с.
2. Господарське право : практикум / А. Г. Бобкова (кер. авт. кол.), Ю. О. Моїсєєв, Ю. М. Павлюченко та ін. ; за заг. ред. А. Г. Бобкової. – Харків : Право, 2018. – 592 с.
3. Господарське право: навчальний посібник / В.І. Лебідь, Н.О. Можаровська, Л.Л. Нескороджена. – К.: Алерта, 2014. – 416с.
4. Підприємницьке право: практикум: навч. посібник / Л.В. Ніколаєва, Н.А. Мазаракі, В.В.Орленко та ін. – К. : КНТЕУ, 2013. – 168 с.
5. Апаров А.М., Онищенко О.М. Господарське право України. Підручники та навчальні посібники. Том 1: Загальна частина – К: Видавництво Істина, 2016. – 452 с.

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.21. Назва. ТРУДОВЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** III.

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

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Цивільне право», «Адміністративне право і процес».

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

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

1. Трудове право України : підруч. / За заг. ред. М.І. Іншина, В.Л. Костюка. - К. : Юрінком Інтер, 2017. - 600 с.
2. Трудове право України: підручник / За заг. ред. М.І. Іншина, В.Л. Костюка, В.П. Мельника. Вид. 2-ге, перероб. і доп. - Київ: центр учбової літератури 2016. – 472 с.
3. Грибан В.Г. Охорона праці : навч. посіб. / В.Г. Грибан, О.В. Негодченко. - 2-ге вид. - К. : ЦУЛ, 2017. - 280 с.
4. Бойко М.Д. Трудове право України : навч. посіб. / М. Д. Бойко. - 3-тє вид., перероб. та доп. - К. : ЦУЛ, 2017. - 392 с.
5. Андріїв В. М. Міжнародне трудове право : навч. посіб. / В. М. Андріїв. - К. : Дакор, 2017. - 574 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання:**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.22. Назва. ЕКОНОМІЧНА ТЕОРІЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Волошенюк В.В., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри економічної теорії та конкурентної політики; Поліванов В.Є., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри економічної теорії та конкурентної політики.

**Результати навчання.** Формування економічної культури мислення та пізнання економічних відносин суспільства, розуміння механізму функціонування національної економіки, навичок мікроекономічного

дослідження поведінки та взаємодії окремих суб'єктів ринку; ринкових структур; особливостей функціонування окремих економічних суб'єктів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Базовий рівень знань шкільного курсу “Основи економіки”.

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

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

1. Економічна теорія: підручник / В.Д. Лагутін, Ю.М. Уманців, Т.А. Щербакова та ін.; за заг. ред. В.Д. Лагутіна. - Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. - 608 с.
2. Кулішов В.В. Мікроекономіка. Навч. посібник / В.В. Кулішов. - - Львів: Вид-во «Магнолія 2006», 2018. - 485 с.
3. Кулішов В.В. Мікроекономіка: теорія і практика. Навч. посібник / В.В. Кулішов. - Львів: Вид-во «Магнолія 2006», 2017. - 332 с.
4. Лисенко С.М., Ляшок Я.О. Основи економічної теорії. Практикум. Навчальний посібник. / Лисенко С.М., Ляшок Я.О. – Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2017. – 268 с.

**Методи оцінювання:**

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



**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.23. Назва. ДРУГА ІНОЗЕМНА МОВА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021, 2021/2022.

**Семестр.** IV–V.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Образ О.Г., доц., канд. філолог. наук, доцент кафедри іноземної філології та перекладу; Галаган В.Я., ст. викладач кафедри іноземної філології та перекладу; Клименко Т.І., ст. викладач кафедри іноземної філології та перекладу; Строкань Н.О., ст. викладач кафедри іноземної філології та перекладу.

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

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

**Зміст.**

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

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

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

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

1. Слюсар О.Ф. Польська мова: Підручник. - Чернівці: Видавничий дім «Букрек», 2011.-304 с.
2. Росіо Присто Присто, Монсеррат Алонсо Куэнка. Embarque 1. – Edición Edelsa. Grupo Didascalía.S.A, 2011.
3. Krenn W., Puchta H. Motive. Deutsch als Fremdsprache / W. Krenn, H. Puchta. – Huber Verlag, 2016.
4. Iwona Stempek. Polski. Krok po kroku poziom A2/B1. Zeszyt ćwiczeń / Iwona Stempek, Anna Stelmach. – Kraków: Polish-courses, 2014. – 82 str.

**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.** Українська, німецька, французька, іспанська, польська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** IV.

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

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання та навички з етики бізнесу, філософії, історії української культури, психології, «Психологія», «Маркетинг».

**Зміст.** Основи дипломатії і міжнародних ділових стосунків. Основні засади дипломатичної служби. Дипломатичне листування. Офіційні візити. Ділові зустрічі. Міжнародна ввічливість. Дипломатичні прийоми.

Специфіка норм дипломатичного протоколу в зарубіжних країнах. Дипломатичний етикет. Сутність та значення процесу організації та проведення ділових переговорів в умовах розвитку споживчого ринку України. Порядок організації ділових переговорів. Процес проведення ділових переговорів. Вербальні комунікації під час переговорів. Невербальні комунікації під час переговорів. Технологічні досягнення в методах роботи з партнерами. Особливості здійснення переговорів з партнерами із зарубіжних країн.

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

1. Станчев М.Г. Дипломатичний протокол та етикет: навч.-метод. Посіб / М.Г. Станчев, Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2015. – 96 с.
2. Балабанов К.В., Трофименко А.В. Дипломатична та консульська служба : підручник для студентів ВНЗ / К.В. Балабанов, М.В. Трофименко. – Донецьк : Вид-во «Ноулідж», 2013. – 432 с.
3. Зовнішня політика України в умовах глобалізації. Анотована історична хроніка міжнародних відносин (2008-2013). Відп. ред. С.В. Віднянський. – Київ: Інститут історії України НАН України /2015. – 378 с .
4. Бучацька І.О. Ділові переговори: навч. пос. [для студ. вищих навч. закл.] / І.О. Бучацька, Т.В. Дубовик. – К. : КНТЕУ, 2012. -252 с.
5. Радченко С.Г. Етика бізнесу : навч.посіб. / С.Г. Радченко. – 2-е вид., переробл. і допов. – К. : КНТЕУ, 2015. – 396 с.

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.25. Назва. ЕТИКА БІЗНЕСУ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Радченко С.Г., доцент кафедри філософських і соціальних наук.

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

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

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

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

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

1. Берсуцький А.Я., Жуков С.М. Етика і культура бізнесу та психологія ділових відносин : навчальний посібник для студентів економічних і управлінських спеціальностей / Антон Якович Берсуцький, Сергій Михайлович Жуков. – Донецьк : ДонУЕП, 2014. – 372 с.
2. Лихолат С.М. Етика бізнесу : навч. посіб. / С.М. Лихолат, І.Б. Гапій. – К. : Знання, 2013.– 367 с.
3. Радченко С.Г. Етика бізнесу. Навч. посіб. / С.Г. Радченко. – 2-е вид., переробл. і допов. – К.: КНТЕУ. 2014. – 396 с.
4. Радченко С.Г. Етика бізнесу. Практикум. Навчальний посібник. / С.Г. Радченко. – К. : КНЕУ, 2009. –192 с.
5. Седова Л.Н. Этика бизнеса : учебное пособие. Ч. 1 / Л.Н. Седова, А.А. Малюкина. – Х : Изд. ХНЭУ им. С. Кузнеця, 2014. – 492 с.

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.26. Назва. ЛОГІКА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Гудков С.О, доц., канд. філософ. наук, доцент кафедри філософських і соціальних наук.

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

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

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

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

1. Алфьоров С.М. Логіка для юристів: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / С.М. Алфьоров. – Київ : КНТ : Дакор, 2011. – 131с.

2. Логіка. Підручник для студентів вищих навчальних закладів / Олег Шепетяк. – Київ: Фенікс, 2015. – 256 с

3. Хоменко І.В. Логіка: теорія та практика : Підручник для студ. вищ. навч. закл. / І.В. Хоменко. – Київ : Центр учбової літератури, 2010. – 398с.

4. Кулагін Ю.І., Войціцька І.В. Логіка: навч. посіб. / Ю.І.Кулагін, І.В. Войціцька. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 94 с.

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

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

#### **Методи оцінювання:**

– поточний контроль – опитування, колоквиуми, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.27. Назва. ПОЛІТОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Терлецька І.В, доц., канд. істор. наук, доцент кафедри філософських та соціальних наук.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Історія України», «Філософія», «Соціологія», «Історія сучасного світу», «Історія держави і права».

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

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

1. Політологія: підручник / В. Г. Антоненко, В. Д. Бабкін, О. В. Бабкіна, та ін. ; за ред. О. В. Бабкіної, В. П. Горбатенка. – 3-тє вид., переробл., допов. – К. : Академія, 2015. – 567 с.
2. Бебик В. М. Політологія. Наука і навчальна дисципліна: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / В. М. Бебик. – Київ : Каравела, 2012. – 495 с.
3. Політологія: Підручник для студентів юридичних спеціальностей вищих навч. закладів / Л. М. Герасіна, В. С. Журавський, В. Я. Зимогляд, Н. П. Осипова. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К. : Ін Юре, 2015. – 519 с.
4. Піча В. М. Політологія: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. освіти / В. М. Піча, Н. М. Хома ; за ред. В. М. Пічі. – 5 тє вид., випр. і допов. – Львів : Магнолія, 2014. – 303 с.
5. Рудич Ф. М. Політологія : Підручник для студентів вищих навч. закладів / Ф. М. Рудич. – К. : Либідь, 2015. – 478 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська

**4.28. Назва. ПСИХОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** IV.

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

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

*уміти*: аналізувати індивідуально-психологічні особливості членів організацій; враховувати основні психічні, соціально-психологічні та психофізіологічні прояви особистості в професійній та повсякденній взаємодії; здійснювати аналіз особливостей і умов професійної діяльності та враховувати їх вплив на функціональний

стан і працездатність фахівця; формувати психологічні умови психічного і фізичного здоров'я; усвідомлювати та регулювати свою психічну сферу.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання з основ біології рівня повної загальної середньої освіти.

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

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

1. Корольчук М.С., Крайнюк В.М., Марченко В.М. Основи психології: опорні конспекти, схеми, методики. – К.: Ніка-Центр, 2015. – 320 с.
2. Скуловатова О.В. Політична психологія. – К. : Київ. Нац. торг-екон. ун-т, 2013. 280 с.
3. Психологія праці в звичайних та екстремальних умовах: навч. посіб. / М. С. Корольчук, В. М. Корольчук, С.М. Миронець, Г.М. Ржевський та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 652 с.
4. Практична психологія. Навчальний посібник для студентів ВНЗ / Корольчук М.С., Корольчук В.М., Ржевський Г.М., Миронець С.М., Осьодло В.І., Зазимко О.В. – К. : Київ.нац.торг.ун-т, 2015.
5. Гуцуляк Н.М., Матейчук Н.Г., Психологія: навчальний посібник / уклад. Н.М. Гуцуляк, Н.Г. Матейчук. – Чернівці : Технодрук, 2014. – 300 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.29. Назва. СОЦІОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ліпін М.В., доц., канд. філос. наук, доцент кафедри філософських та соціальних наук.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Релігієзнавство».

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

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

1. Лукашевич М.П., Туленков М.В. Соціологія: Базовий курс. Підручник. – К.: Каравела, 2011, - 458 с.

2. Соціологія : навч. посібник для студ. вищ. навч. закладів – 2-ге вид., доопр., доп / за заг. ред. В.І.Докаша. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2012. – 448 с

3. Перегуда Є.В. Соціологія: навчальний посібник / Є.В. Перегуда та ін. – К.: КНУБА, 2012. – 140 с.

4. Сокурянська Л. Г. Вступ до соціології : Навчальний посібник / Л. Г. Сокурянська. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2011. – 206с

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.30. Назва. СТАТИСТИКА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** V.

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



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

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

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

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

1. Горкавий В. К. Статистика : навч. посіб. – вид. 2-ге, перероб. і доп. – Київ : Алерта, 2012. – 608 с.
2. Моторин Р.М., Чехотовський Е.В. Статистика для економістів: навч. посібник / Р.М. Моторин, Е.В. Чехотовський. – К.: Знання, 2011. – 429 с.
3. Мартиненко М.А. Теорія ймовірностей і математична статистика: Підручник / М.А. Мартиненко, О.М. Нещадим, В.М. Сафонов – К.: ЦП «КОМПРИНТ», 2013. – 278 с.
4. Винятинська Л.В. Статистика: навч.-метод. посіб./ Л.В.Черничук, Л.В. Винятинська. – Чернівці: БДФЕУ, 2013. – 104 с.
5. Попов І.І. Статистика. Практикум / І.І. Попов – К. : КНТЕУ, 2015.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** V.

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

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

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

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

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

1. Коваленко Д.І. Фінанси, гроші та кредит: теорія та практика: навчальний посібник / Д.І. Коваленко, В.В. Венгер. - К.: Центр учбової літератури, 2013. - 578 с.
2. Коваленко Д. І. Гроші та кредит: теорія і практика: Навч. посібник. 3-тє вид. допов. та перероб. – К.: Центр учбової літератури, 2011. - 352
3. Вовчак О.Д. Гроші та кредит. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 424 с.
4. Живко З.Б. Банківська діяльність: навчальний посібник /З.Б. Живко. – К.: Алерта, 2012. – 248 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.32. Назва. ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** V.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Юхименко В.В., проф., д-р екон. наук, професор кафедри міжнародних економічних відносин.

**Результати навчання.** Формування цілісної уяви про процеси у сфері ЗЕД; оволодіння культурою сучасного економічного мислення; оволодіння методологічними підходами щодо аналізу та оцінки ефективності зовнішньоекономічної діяльності; формування у студентів умінь і навичок використання набутих знань у практиці здійснення зовнішньоекономічної діяльності; засвоєння механізму

здійснення зовнішньоекономічної діяльності; уміння застосовувати емпіричні та статистичні дані, інформаційні бази даних для аналізу стану світового економічного середовища з метою вибору стратегії виходу підприємства на зовнішні ринки; оволодіння методиками проведення аналізу щодо вибору найоптимальніших для підприємств умов співпраці з іноземним контрагентом; формування комплексного підходу до розуміння механізму проходження товарів і транспортних засобів через митний кордон У країни; формування практичних навичок складання тексту зовнішньоекономічного контракту згідно з діючою нормативно-правовою базою.

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

**Зміст.** Зовнішньоекономічна діяльність та її роль у розвитку національної економіки. Система регулювання ЗЕД в Україні. Митно-тарифне регулювання ЗЕД. Загальнодержавні податки у сфері ЗЕД. Нетарифне регулювання ЗЕД. Валютне регулювання ЗЕД в Україні. Міжнародні розрахунки і банківське обслуговування зовнішньоекономічної діяльності. Форми виходу підприємств на зовнішні ринки. Ціноутворення у ЗЕД підприємства. Структура і зміст зовнішньоекономічних контрактів. Торговельно-посередницька діяльність на зовнішньому ринку. Зустрічна торгівля у зовнішньоекономічній діяльності. Економічний аналіз ЗЕД підприємств. Ризики у ЗЕД та їх страхування. Транспортне обслуговування ЗЕД. Зовнішньоекономічна діяльність підприємств на території вільних економічних зон.

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

1. Гребельник О.П. Основи зовнішньоекономічної діяльності : підручник / О.П. Гребельник. – 4-те вид. переробл. та доповн. – К. : Центр навч. л-ри, 2013. – 452 с.
2. Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 824 с.
3. Тюріна Н.М. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства : навч. посіб. / Н.М. Тюріна, Н.С. Карвацка. – К. : Центр навч. л-ри, 2013. – 408 с.
4. Хрупович С.Є. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: навчальний посібник / С. Хрупович. – Тернопіль, 2017.- 137 с.
5. Чернишова Л.О. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: практикум: навч. посібник / Л.О. Чернишова, В.О. Козуб, Л.Л. Носач. – Х.: Видавництво «Форт», 2017. – 238 с.

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

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.33. Назва. ЕНОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** V.

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

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

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

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

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

1. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє / Р.В. Матюшенко . – К.: НУХТ, 2014. -333с.
2. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів / Іванов С.В., Домарецький В.О., Басюк Д.І. та ін. - Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. - 472 с.
3. Архипов В.В. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане). Навчальний посібник рекомендовано МОН України · В.В. Архипов. - 2016

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

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.34. Назва. ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** V.

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

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

**Зміст.** Загальна характеристика національних особливостей харчування народів різних країн та регіонів світу. Основні чинники, які формували національні кухні. Вплив природних умов, релігійних традицій, етнографічних особливостей на розвиток технологій страв та напоїв. Використання прянощів та приправ у різних кухнях світу. Технологія

виробництва і правила подавання національних страв та напоїв. Рекомендації щодо складання меню та особливостей харчування туристів.

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

1. Архипов В.В. Этнические кухни: особенности культуры и традиций питания народов мира / В.В. Архипов. – Київ : Центр навч. літ., 2016. – 233 с.
2. Вотт Ф. Найкращі рецепти з усього світу./ Ф. Вотт, А. Уїлкс – К: Країна мрій, 2008. – 96с.
3. Головка Л.Е. Лучшие блюда народов мира/ Л.Е. Головка – Донецк: Сталкер, 2007. – 319 с.

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

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.35. Назва. КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** V.

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

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

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

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

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

1. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – Суми : Університетська книга, 2009. – 464с.

2. Керли Уільям. Couture Chocolate /Уильям Керли. – К: Арт-Родник, 2013. – 200 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.36. Назва. МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VI.

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

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

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

**Зміст.** Генеза та сутність менеджменту. Менеджмент як система наукових знань. Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції менеджменту. Процес управління. Прийняття управлінських рішень. Методи управління. Управління суб'єктами готельного і

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

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

1. Мальська, М.П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М.П. Мальська, І.В. Пандяк; Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 470 с.
2. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами : учеб. пособие / Н.И. Кабушкин. – Минск : БГЭУ, 2016. – 416 с.
3. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Вид. 3 / Л.І. Нечаюк- К.: Центр навчальної літератури, 2016. - 342 с.
4. Основи менеджменту: підр. для студентів вищих навч. закладів /кол. авторів за ред. А.А. Мазаракі. – Харків: Фоліо, 2014. – 846 с.
5. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти: навчальний посібник // за ред. Г. Мунін. - К. : Кондор, 2011. - 442 с.

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

#### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, колоквіуми, тестування, захист індивідуальних творчих завдань;
- виконання курсової роботи;
- підсумковий контроль –екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.37. Назва. МАРКЕТИНГ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VI.

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



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

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

**Зміст.** Сутність та особливості маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі. Маркетингове середовище суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Ринок гостинності як об'єкт маркетингу. Поведінка споживачів готельних і ресторанних послуг як об'єкт маркетингу. Базові засади сегментації ринку готельних і ресторанних послуг. Методичні засади маркетингових досліджень сфери гостинності. Прикладні напрями маркетингових досліджень у готельному та ресторанному бізнесі. Маркетинг санаторно-курортних закладів. Маркетинг суб'єктів ресторанного бізнесу. Маркетинг підприємств суміжних секторів ринку. Технології е-маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Роль маркетингу у стратегічному плануванні суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Планування, організація та контроль маркетингової діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

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

1. Дослідницький тренінг: маркетинг інновацій і інновації в маркетингу : навч.-метод. посіб. / В.Я. Заруба, Д.В. Райко, О.О. Антоненко та ін.; за ред. В.Я. Заруби, Д.В. Райко. – Харків : Щедра садиба плюс, 2015. – 104 с.

2. Кулешова Н.В. Маркетингова стратегія туристичного підприємства: моделі формування та оцінювання: монографія / Н.В. Кулешова, О.Ю. Полякова. – Харків : ХНЕУ, 2015. – 219 с.

3. Маркетингова діяльність підприємств: сучасний зміст: монографія / за ред. Н.В. Карпенко. – Київ : Центр учбової літератури, 2016. – 252 с.

4. Мельниченко С.В. Маркетингова політика в готельному бізнесі : монографія / С.В. Мельниченко, А.В. Магалецький. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 343 с.

5. Ортинська В.В. Маркетингові дослідження: підручник / В.В. Ортинська, О.М. Мельникович. – 2-ге вид., допов. – Київ : КНТЕУ, 2015. – 435 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VI- VII.

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

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

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

**Зміст.** Економічні основи функціонування готелів і ресторанів в системі ринкових відносин. Ресурсний потенціал підприємств готельного та ресторанного господарства та економічні передумови його використання. Матеріальні ресурси готелів і ресторанів. Трудові ресурси підприємств готельного та ресторанного господарства, ефективність їх використання. Фінансові ресурси, капітал та активи готелів і ресторанів. Управління обсягом реалізації послуг підприємств готельного та ресторанного господарства. Управління прибутком та рентабельністю готелів і ресторанів. Система оподаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Формування цін на готельні послуги та продукцію ресторанного господарства. Планування фінансів на підприємствах готельного та ресторанного господарства, оцінка їх фінансового стану.

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

1. Бойчик І.М Економіка підприємства: підручник. / І.М.Бойчик. – К.: Кондор-Видавництво, 2016. – 378 с.
2. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2016. – 347 с.
3. Яркіна Н.М. Економіка підприємства: Навч. пос. / Н.М.Яркіна – Вид. 2-ге перероб. і доп. – К.: Вид-во «Ліра-К», 2017. – 596 с.
4. Economics and Management of the Food Industry. Jeffrey H. Dorfman, 2014. – 318p.

5. Tourism Economics and Policy. Larry Dwyer, Peter Forsyth, 2010. – 342 p.

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – опитування, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.39. Назва. ДИЗАЙН.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VI.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Мазур Л.М., канд. аук з архітектури, доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін.

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

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

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

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

1. Кухта М.С. Дизайн и технології / М.С. Кухта – Т.: PUBLISHING, 2016. – 169 с.
2. Олійник О.П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В.Г. Основи дизайну інтер'єру: навч. Посіб. / – К. : НАУ, 2011. – 228 с.
3. Brown T. Change by Design : How Design Thinking Trans-forms Organizations and Inspires Innovation / T. Brown, B. Katz. – New York : Harper Business, 2009. – 272 p.

4. Hassenzahl M. Experience Design: Technology for All the Right Reasons/ M. Hassenzahl. – San Rafael, California : Morgan & Claypool, 2010. – 100 p.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VI.

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

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

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

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

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

1. Михайленко В.Є. Інженерна графіка : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / В.Є. Михайленко, В.В. Ванін, С.М. Ковальов. – К.: Каравела, 2010. – 360 с.

2. Кепко О.І., Накльока Ю.І., Пушка О.С., Чумак Н.М. Інженерна та комп'ютерна графіка: Навч. посіб. – Умань. Редакційновидавничий відділ Уманського НУС, 2015. – 196 с.
3. Шмиг Р.А. Інженерна комп'ютерна графіка : навч. посіб. / Р.А. Шмиг, В.М. Боярчук, І. М. Добрянський, В.М. Барабаш ; за заг. ред. Р.А. Шмига. – Львів : Український бестселер, 2012. – 600 с.
4. Климнюк В.Є. Інженерна і комп'ютерна графіка : навчальний посібник / В.Є. Климнюк. – Х. : Вид. ХНЕУ, 2013. – 92 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи навчання:**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.41. Назва. МОДЕЛЮВАННЯ ФІНАНСОВО-ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VII-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Сагалакова Н.О., доц., д-р екон. наук, професор кафедри туризму та рекреації, (стажування - Європейський університет інформатики і економіки (м. Варшава, Польща); Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Хлоп'як С.В., канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та рекреації; Сененко І.А., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Бовш Л.А., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Даниленко М.І., канд. екон. наук, ст. викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу (стажування – Бакинська туристична професійна школа, Республіка Азербайджан); Ткачук Т.М., канд. екон. наук, ст. викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

**Результати навчання.** Формування знань і компетенцій щодо прогнозування розвитку фінансово-господарської діяльності підприємства.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Економіка готелів та ресторанів», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг», «Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі».

**Зміст.** Сутність та значення моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства. Виявлення факторів фінансово-господарської діяльності підприємства за допомогою факторного аналізу. Особливості моделювання фінансово-господарської діяльності підприємств за допомогою кореляційно-регресійного аналізу. Методика розробки економіко-математичної множинної регресійної моделі. Побудова моделі-індикатора зв'язку фінансово-господарських результатів діяльності підприємства та показників, що впливають на них. Технологія побудови економіко-математичної прогнозної моделі у вигляді тренду. Побудова трендової моделі для визначення рангу системи факторів фінансово-господарської сфери діяльності серед інших. Оцінка та аналіз конкурентоспроможного потенціалу підприємства за допомогою моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства.

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

1. Вітлінський В.В. Особливості, принципи математичного моделювання: економічна онлайн бібліотека / В.В. Вітлінський [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ecolib.com.ua/article.php?book=17&article=1520>.
2. Математичні методи і моделі в управлінні економічними процесами: монографія /Л.М. Малярець, Є. Ю. Місюра, В.В. Койбічук та ін. – Харків: ХНЕУ ім. С.Кузнеця, 2016. – 420 с.
3. Моделювання економічної динаміки : навч. посіб. для студ. / Г.В. Лаврінський, О.С. Пшенишнюк, С.В. Устенко, О.Д. Шарапов. – Київ : АТИКА, 2012. – 276 с.
4. Сергеева Л.Н. Нелинейная экономика: модели и методы / науч. ред. Ю.Г. Лысенко; Запорож. государств. ун-т. – Запорожье : Полиграф, 2012. – 217 с.
5. Федонін О.С. Потенціал підприємства: формування та оцінка : навч. посіб. / О.С. Федонін, І.М. Репіна, О.І. Олексик. – Київ : КНЕУ, 2013. – 316 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.42. Назва. ІНЖИНІРИНГ БУДІВЕЛЬ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Палієнко О.О., ст. наук. співроб., канд. техн. наук, доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін; Мазур Л.М., канд. архітектури, доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін.

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

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

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

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

1. Сучасні композиційні будівельно-оздоблювальні матеріали : модифіковані сухі будівельні суміші та водно-дисперсійні полімерні склади: підручник / П.В. Захарченко; Е.М. Долгий; Ю.О. Галаган; О.М. Гавриш; Д.В. Гулін; О.Ю. Старченко - К.: КНУБА, 2015. - 680 с.
2. Проектування курортів: навч. посіб. / за ред.: А.А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2014. - 446 с.
3. Шаповал С.Л. Громадське будівництво / Навчальний посібник – К.: КНТЕУ, 2011. - 359 с.
4. Шаповал С.Л., Плешкань Н.М. Громадське будівництво. Практикум / Навчальний посібник. – К.: КНТЕУ, 2012.-263 с.
5. HoReCa. том.1. Готелі. Навч. посіб. у 3т. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін.]; за ред.: А.А. Мазаракі - К.: КНТЕУ, 2016. - 348 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.43. Назва. БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VII.

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

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Макроекономіка», «Мікроекономіка», «Економіка підприємства», «Бухгалтерський облік».

**Зміст.** Бізнес-план як інструмент управління бізнесом у ринковій системі господарювання. Цілі розробки бізнес-плану, методологія складання за різними стандартами. Комп'ютерні засоби підтримки розробки бізнес-плану. Підготовча стадія розроблення бізнес-плану. Вимоги до змісту та методика розробки аналітичного розділу бізнес-плану Маркетинговий план. Виробничий план. Організаційний план. Оцінка ризиків. Фінансовий план. Діагностика бізнес-плану та оцінка ефективності його реалізації. Презентація бізнес-плану.

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

1. Бескровна Л.О. Бізнес-планування підприємства: навч. посіб. [з курсу «Бізнес-планування оператора зв'язку»] / Бескровна Л.О. – Одеса: ОНАЗ ім. О.С. Попова, 2012 – 124 с.
2. Карпов В.А. Планування та аналіз підприємницьких проектів. – Одеса: ОНЕУ, 2014. – 243 с.
3. Гетало, В. П. Бізнес-планування: Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів / В .П. Гетало, Г. О. Гончаров, А. В. Колісник. – К. : Професіонал, 2012. – 240 с.
4. Должанський, І. З. Бізнес-план: технологія розробки : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів / І.З. Должанський, Т. О. Загорна. – 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2014. – 384 с.
5. Бізнес-планування : навч. посіб. / Т. Г. Васильців, Я. Д. Качмарик, В. І. Блонська, Р. Л. Лупак. – К. : Знання, 2013. – 173 с.



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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.44. Назва. ЕЛЕКТРОННА ТОРГІВЛЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Баннікова С.О., доц., канд. фіз.-мат. наук, доцент кафедри кібернетики та системного аналізу.

**Результати навчання.** Формування знань та практичних навичок щодо методів та засобів розвитку, організації та виконання торговельних операцій та угод електронними засобами.

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

**Зміст.** Предмет електронної комерції та її зв'язок з іншими економічними та комп'ютерними дисциплінами. Основні бізнес-моделі електронної комерції та сучасні інформаційні технології та системи для їх реалізації. Системи електронного документообігу. Проблеми безпеки та захисту електронних трансакцій.

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

1. Захожай О.І. Інженерна комп'ютерна графіка: навч. посібник / О.І. Захожай, П.С. Сафронов, Ю.В. Бондаренко. – Алчевськ: ДонДТУ, 2010. – 249 с.
2. Шалева О.І. Електронна комерція. Навч. посіб. / О.І. Шалева. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 216 с.
3. Царьов Р.Ю. Електронна комерція: навчальний посібник з підготовки бакалаврів / Р.Ю. Царьов. – Одеса: ОНАЗ ім. О.С. Попова, 2010. – 112 с.

4. Юдін О.М. Системи електронної комерції: створення, просування і розвиток: монографія / О.М. Юдін, М.В. Макарова, Р.М. Лавренюк. – Полтава: РВВ ПУЕТ, 2011. – 201 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи навчання:**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Шклярський С.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри кібернетики та системного аналізу.

**Результати навчання.** В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати: фундаментальні основи створення та функціонування комп'ютерних мереж та концепції побудови глобальної мережі Інтернет; структуру розподіленого адресного простору Інтернет та алгоритми доступу її інформаційних ресурсів; принципи, що покладені в основу семирівневої моделі міжмережевої взаємодії МОС; класифікацію, призначення та основні алгоритми реалізації протоколів мережевого, транспортного та прикладного рівнів; сервіси прикладного рівня, які призначені для вирішення функціональних задач інформаційних систем підприємств та організацій.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна інформатика», «Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі».

**Зміст.** Фундаментальні основи та принципи побудови Інтернет. Апаратні та програмні засоби підтримки бізнесу в Інтернет. Протоколи та інтерфейси міжмережевої взаємодії. Система адресації Інтернет та ідентифікація бізнес-ресурсів. Клієнт-серверна модель взаємодії мережевих компонент. Пошукові системи Інтернет та методи пошукової оптимізації.

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

1. Брайан Клифтон. Google Analytics для профессионалов / Брайан Клифтон - Вильямс, 2013.- 608 с.

2. Thomas Erl, Ricardo Puttini. Cloud Computing: Concepts, Technology & Architecture. / Erl Thomas – Prentice Hall, 2014. – 473 p.
3. Todd Kelsey Introduction to Google Analytics: A Guide for Absolute Beginners / Kelsey Todd, Казн Градива – APress, 2017. – 139 с.
4. Joseph B. Miller. Internet Technologies and Information Service. / Miller Joseph – Libraries Unlimited, 2014. – 479 p.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова викладання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Сененко І.А., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Даниленко М.І., канд. екон. наук, ст. викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – Бакинська туристична професійна школа, Республіка Азербайджан).

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

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

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

системи бронювання і резервування послуг у готельному і ресторанному бізнесі. Глобальні розподільчі інформаційні системи.

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

1. Войнаренко М.П. Інформаційні системи і технології в управлінні організацією: навч. посіб. для студентів ВНЗ / М.П. Войнаренко, О.М. Кузьміна, Т.В. Янчук. - Вінниця : Едельвейс і К, 2015. - 496 с.
2. Гаврилов В. П. Інформаційні системи і технології в туризмі: навч. посіб. / В. П. Гаврилов. - Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. - 168 с.
3. Киш Л.М. Інформаційні системи і технології управління організацією: навч. посіб. / Киш Л.М., Клочко О.В., Потапова Н.А.; Вінниц. нац. аграр. ун-т. - Вінниця : Вінницька газета, 2015. - 317 с.
4. Войнаренко М.П. Інформаційні системи і технології в управлінні організацією: навч. посіб. / М.П. Войнаренко, О.М. Кузьміна, Т.В. Янчук. - Вінниця : Едельвейс і К, 2015. - 496 с.
5. Лисецький Ю.М. Інформаційні системи і технології в менеджменті: монографія / Ю. М. Лисецький; Нац. акад. наук України, Ін-т проблем мат. машин і систем. - Київ : Логос, 2014. - 417 с.

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VII.

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

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

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

**Зміст.** Характеристика сучасних інформаційних систем і технологій у туристичному бізнесі. Організація управління інформаційними ресурсами туристичного підприємства. Інформаційно-технічне забезпечення туристичного офісу. Автоматизовані системи управління підприємствами в сфері туризму. Використання інтернет-технологій в туризмі. Глобальні (GDS) та альтернативні (ADS) системи бронювання туристичних послуг. Інтернет-сайти туристичних підприємств. Електронний бізнес у туризмі. Мультимедійні та мобільні технології в сфері туризму. Геоінформаційні системи (ГІС) в туризмі.

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

1. Мельниченко С.В. Інформаційні технології у туристичній індустрії: підручник / С.В. Мельниченко, Н.І. Ведмідь. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 279 с.
2. Скопень М.М. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / М.М. Скопень, М.К. Сукач, О.П. Будя, О.І. Артеменко, Л.А. Хрущ / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача. – К.: Видавництво Ліра-К, 2016. – 768 с.
3. Гаврилов В.П. Інформаційні системи і технології в туризмі: навчальний посібник / В. П. Гаврилов. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. – 168 с.
4. Гуцол А. Інноваційні технології в туризмі: Навчальний посібник / А. Гуцол. – Северодонецьк : ПП «Поліграф-Сервіс», 2015. – 343 с.
5. Купач Т.Г. Інформаційні технології та системи в туризмі: Навчально-методичний комплекс (для студентів ВНЗ). – К.: КНУ імені Т.Г. Шевченка, 2015. – 95 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.48. Назва. WEB-ДИЗАЙН ТА WEB-ПРОГРАМУВАННЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Мороз І.О., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри кібернетики та системного аналізу.

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

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

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

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

1. Web-програмування / Паламарчук Є.А., Яцковська Р.О. - Вінниця: ВНАУ, 2011.- 20 с
2. Холл М., Браун Л. Программирование для Web / М. Холл, Л. Браун. – Киев : Изд. дом «Вильямс», 2013.
3. Пасічник О.В. Пасічник В.В. Веб-дизайн: підручник для ВНЗ. - К: Компютинг, 2012. – 520 с.
4. Вінічук І. М. Інтернет-технології та ресурси : навч. посібник К.: НАКККіМ, 2014.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова викладання та викладання.** Українська.

#### **4.49. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА СПЕЦІАЛЬНОСТІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VIII.

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

доцент кафедри іноземної філології та перекладу; Шкорубська Ю.Є., викладач кафедри іноземної філології та перекладу.

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

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

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

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

Сучасна індустрія гостинності та харчування. Сучасні подорожі (типи, тенденції, харчування під час подорожей). Типи готелів. Класифікація готелів. Організація готелю та його персонал. Індустрія харчування, типи обслуговування у закладах харчування та харчування у готелях. Меню, його роль та принципи планування. Ресторани, їх діяльність та персонал.

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

1. Галаган В. Я. *Deutsch für Tourismus und Hotellerie* / В. Я. Галаган – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 419 с.
2. Галаган В. Я. *Deutsch in der Gastronomie* / В. Я. Галаган. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 332 с.
3. Семідоцька В.А. *English of Hotel and Restaurant Management* / В.А. Семідоцька – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 113 с.
4. Хистова Л.М., Кравченко В.О. *English in the Tourism Industry* / Л.М. Хистова, В.О. Кравченко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 321 с.
5. Karine Almelda. *Réstauration. Cuisine et service en sale* / Karine Almelda, Christian Cino, Frédéric Garivet. – Foucher, 2015. – 272 p.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання.**

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

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

#### **4.50. Назва. БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

## **Семестр. VIII.**

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Прокопова О.М. канд. екон. наук, доцент кафедри обліку і оподаткування.

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

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

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

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

1. Бухгалтерський облік у торгівлі та ресторанному господарстві: навч. посіб. / за заг. ред. Л.В. Нападовської. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. - 395 с.
2. Бруханський Р. Ф. Бухгалтерський облік : підруч. / Р. Ф. Бруханський. – Тернопіль : ТНЕУ, 2016. – 480 с.
3. Давидюк Т.В. Бухгалтерський облік : навч. посібник / Т.В. Давидюк, О.В. Манойленко, Т.І. Ломаченко, А.В. Резніченко. – Харків, Видавничий дім «Гельветика», 2016. – 392 с.
4. Янчева Л.М. Бухгалтерський облік: навч. посібник / Л. М. Янчева, Н. С. Акімова., О. В. Топоркова, Т. А. Наумова, Л. О. Кирильєва, Герасимова Н.С., М.О. Ільченко. – Х.: ХДУХТ, 2015. – 446 с.
5. Максимова В. Ф. К 17 Бухгалтерський облік: Підручник – Одеса: ОНЕУ, 2012.– 670 с.

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

**Методи оцінювання:**

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



**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.51. Назва. ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИЗМУ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VIII.

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

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Базові знання з географії.

**Зміст.** Туризм як сфера господарської діяльності. Термінологічний апарат туризмознавства. Функції туризму, умови та фактори його розвитку. Поняття туристичної послуги, її соціально-економічна характеристика. Туристичний продукт та його складові. Класифікації в туризмі. Історичні передумови виникнення та розвитку туризму. Етапи розвитку туризму у світі. Історія розвитку туризму в Україні. Туристична політика на сучасному етапі. Міжнародне регулювання туристичної діяльності. Міжнародні і регіональні туристичні організації. Міжнародні інструменти впливу на розвиток туризму. Форми здійснення туристичної діяльності. Умови та принципи створення і функціонування туристичних підприємств в Україні. Сутність та особливості здійснення туроператорської та турагентської діяльності. Поняття туроперейтингу та основні види діяльності туроператорів. Основні форми реалізації туристичного продукту. Формування збутової мережі туроператорів.

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

1. Брич. В. Я. Організація туризму: підручник / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Тернопіль : ТНЕУ, 2017 – 448 с.
2. Любіцева О.О. Туризмознавство: вступ до фаху: підручник / О.О. Любіцева, В.К. Бабарицька. – К.: Видавничо-поліграфічний центр «Київський університет», 2008 р. – 335 с.
3. Організація туристичних подорожей: навч. посіб. / Г.І. Михайліченко, А.Ю. Єременко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 392 с.

4. Устименко Л.М. Основи туризмознавства: навчальний посібник/ Л. М. Устименко. - 2-ге вид., перероб. і доп. - К.: Альтерпрес, 2011. - 345 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.52. Назва. ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Даниленко М.І., канд. екон. наук, ст. викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – Бакинська туристична професійна школа, Республіка Азербайджан).

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

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

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

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

1. Герасимчук З.В. Регіональна політика івентивного туризму: методологічні засади формування та реалізації: монографія / Герасимчук З.В., Поліщук В.Л. - Луцьк : Волиньполіграф: Гадяк Ж.В., 2015. - 256 с.
2. Романцов А.Н. Event-маркетинг / А.Н. Романцов. – К. : Кондор, 2010. – 116 с.

3. Шумович А. Великолепные мероприятия. Технологии и практика event management / А. Шумович. – Дн.-ськ : Баланс Букс, 2016. – 189 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.53. Назва. КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VIII.

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

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

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

**Зміст.** Теоретичні засади, зміст, структура та завдання комунікативного менеджменту. Методики психодіагностики як передумови ефективного спілкування в готельно-ресторанному бізнесі. Методики професійного спілкування менеджера підприємства готельно-ресторанного бізнесу з використанням вербальних та невербальних комунікативних технік і технологій. Міжкультурна комунікація у готельно-ресторанному бізнесі. Професійне використання сучасних психолінгвістичних технологій задля побудови ефективних комунікативних зв'язків з партнерами по бізнесу та споживачами підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Правила етикету та культури спілкування в професійному середовищі та зі споживачами підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

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

1. Денисюк С.Г. Комунікологія : навчальний посібник / С.Г. Денисюк. – Вінниця : ВНТУ, 2015. – 102 с.
2. Дубас О. П. Інформаційно-комунікаційний простір: культурно-політичні детермінанти : монографія / О. П. Дубас. – К. : Генеза, 2013. –256 с.
3. Жигайло Н. Комуникативний менеджмент. навч. посіб.// Н. Жигайло. – Львів: Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. – 2015. – 367 с.
4. Чайка Г.Л. Культура ділового спілкування менеджера : навч. посіб. / Г.Л. Чайка. – К. : Знання, 2013. – 442 с.
5. Яшенкова О.В. Основи теорії мовної комунікації : навч. посібник / О.В. Яшенкова. – К. : Видавничий центр «Академія», 2014. – 312 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.54. Назва. УПРАВЛІННЯ ДИСТРИБУЦІЄЮ ПОСЛУГ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** VIII.

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

**Результати навчання.** Формування знань і компетенцій щодо організації та управління системою дистрибуції послуг готелів і ресторанів; оцінювання перспективності основних та альтернативних каналів дистрибуції послуг; особливостей роботи з персоналом у системі дистрибуції послуг суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

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

**Зміст.** Зміст дистрибуції як економічної діяльності та її роль у збутовій діяльності готелів і ресторанів. Теоретичні засади, структура та завдання управління дистрибуцією послуг. Поняття системи дистрибуції, концепція організації системи дистрибуції. Канали дистрибуції послуг готелів та ресторанів. Характеристика основних каналів дистрибуції послуг готелів: система Інтернет-бронювання готелів (Booking.com), Інтернет-турагенції (online travel agencies – OTAs), глобальні системи розподілу (global distribution systems – GDS), Expedia, Google та TripAdvisor. Альтернативні канали дистрибуції послуг готелів: онлайн-майданчики бронювання, оренди та розміщення Airbnb (AirBed&Breakfas), HomeAway, Amazon, Facebook і Ryanair. Стимулювання дистриб'юторів послуг готелів і ресторанів різних типів. Комунікація у системі трейд-маркетингових активностей. Аналітика дистрибуції та планування продажів: територія, споживачі, асортимент, персонал. Інструменти аналізу дистрибуції послуг. Управління асортиментом. Архітектура програм лояльності різних типів. Логістичне управління підприємствами готельного та ресторанного господарства. Менеджмент персоналу у системі дистрибуції послуг готелів та ресторанів. Особливості визначення функціоналу персоналу готелів і ресторанів. Професійні компетентності персоналу суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організація набору, підбору та відбору персоналу. Методи мотивації. Оцінювання фахових компетентностей персоналу у системі дистрибуції. Ефективність каналів та системи дистрибуції послуг готелів і ресторанів.

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

1. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2012. – 414 с.
2. Гранатуров В.М. Управління послугами зв'язку: Учбовий посібник / В.М. Гранатуров, І.В. Литовченко. – К.:, 2010. – 284 с.
3. Гранатуров В.М. Управління послугами зв'язку: Учбовий посібник / В.М. Гранатуров, І.В. Литовченко. – К.: ..., 2010. – 364 с.
4. The Hotel Distribution report 2016. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://hotelanalyst.co.uk/wp-content/uploads/sites/2/2016/10/2016-NA-Hotel-Distribution-report-final-sample.pdf>

5. Detailed Guidance for Your Marketing Distribution Channels.  
[Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
[http://www.marketingmo.com/  
strategic-planning/how-to-develop-  
your-distribution-channels.](http://www.marketingmo.com/strategic-planning/how-to-develop-your-distribution-channels)

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## 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> .....	39