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

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

Галузь знань	**07 «Управління та адміністрування»**
Спеціальність	**073 «Менеджмент»**
Спеціалізація	**«Готельний і ресторанний менеджмент»**
Освітній ступінь	**«магістр»**

Київ 2018

ВСТУП

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

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

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

Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин.

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

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

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

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

Таблиця відповідності шкали оцінювання ЄКТС системі оцінювання КНТЕУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка за системою КНТЕУ
A	Відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	**90–100**
B	Вище середнього рівня з кількома помилками	**82–89**
C	Загалом правильна робота з певною кількістю значних помилок	**75–81**
D	Непогано, але зі значною кількістю недоліків	**69–74**
E	Виконання задовольняє мінімальні критерії	**60–68**
FX	Потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	**35–59**
F	Необхідна серйозна подальша робота, обов’язковий повторний курс	**1–34**

1. Загальна інформація

1.1. Назва та адреса:

Київський національний торговельно-економічний університет
Адреса: вул. Кіото, 19, м. Київ, 02156
телефон (044) 513-33-48, (044) 531-47-41
факс (044) 544-39-74
Електронна пошта knteu@knteu.kiev.ua
Офіційний сайт http://www.knteu.kiev.ua

1.2. Опис закладу

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

Університет займає лідируючі позиції в системі національної вищої освіти. У 2017 р. посів 5-те місце в Україні за кількістю поданих абітурієнтами заяв до закладів вищої освіти та 1-ше – серед економічних закладів вищої освіти країни.

КНТЕУ – це 6 навчальних інститутів, 11 коледжів і вищих комерційних училищ в 10 містах країни, розташованих у Києві, Харкові, Вінниці, Чернівцях, Хмельницькому, Ужгороді, Коломиї, Бурштині, Житомирі та Одесі.

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

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

КНТЕУ здійснює підготовку, перепідготовку та підвищення кваліфікації фахівців із зовнішньої і внутрішньої торгівлі, міжнародних економічних відносин, публічного управління та адміністрування, фінансової і банківської системи, фіскальної служби, страхової справи, підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, обліку і оподаткування, фінансового контролю та аудиту, менеджменту, маркетингу, журналістики, права, міжнародного права, туризму, готельного і ресторанного бізнесу, логістики, психології, філології та

ІТ-галузі: інженерії програмного забезпечення, комп'ютерних наук, системного аналізу та інших галузей економіки.

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

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

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

До складу КНТЕУ входять: Інститут вищої кваліфікації, центр європейської освіти, лабораторія дистанційного навчання, де здійснюється підготовка та перепідготовка фахівців без відриву від основної професійної діяльності, центр підготовки до ЗНО, підготовче відділення для іноземців та осіб без громадянства, центр розвитку кар'єри, центр трансферу технологій, центр педагогічних та психологічних досліджень, вища школа педагогічної майстерності, центр укладання договорів, навчально-виробниче об'єднання, центр бізнес-тренінгу, науково-технічний центр сертифікації продукції, послуг та систем якості. На базі університету працює юридична клініка «Центр правового захисту», що надає безкоштовну правову допомогу. Інститут вищої кваліфікації (ІВК) забезпечує реалізацію концепції освіти протягом життя, підвищення кваліфікації, надає освітні послуги міжнародного рівня з підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних працювати в економічних умовах сьогодення й успішно конкурувати як на вітчизняному, так і на міжнародному ринках праці (програми МВА, другої вищої освіти, перепідготовки та підвищення кваліфікації).

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

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

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

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

Встановлено та підтримуються творчі зв'язки з більш ніж 100 закладами вищої освіти, міжнародними центрами та установами з 30 країн світу. Здійснюється обмін викладачами, студентами, виконуються міжнародні проекти, проводиться підвищення кваліфікації, перепідготовка спеціалістів та практика студентів в численних університетах зарубіжних країнах, на базі іноземних підприємств.

Київський національний торговельно-економічний університет – член престижних міжнародних організацій: Міжнародної асоціації університетів, Університетської агенції франкофонії, Міжнародного товариства товарознавців і технологів, Асоціації передових університетських вищих шкіл бізнесу, Міжнародної асоціації вищих і

середніх спеціальних навчальних закладів торгівлі та споживчої кооперації, Всесвітньої асоціації рекреації та відпочинку, інші.

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

1.3. Академічні органи:

Мазаракі Анатолій Антонович	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
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 І класу
Шаповал Леонід Геннадійович	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 бакалавра		Освітній ступінь магістра	
	Спеціальність	**Спеціалізація**	**Спеціальність**	**Спеціалізація**
03 Гуманітарні науки	035 Філологія	Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська	–	–
05 Соціальні та поведінкові науки	051 Економіка	Економічна кібернетика	051 Економіка	Економічна кібернетика
		Міжнародна економіка		Міжнародна економіка
		Економіка бізнесу		Економіка та безпека бізнесу
		Корпоративні фінанси		Фінансове управління
		Економіка галузевих ринків		
	053 Психологія	Психологія	053 Психологія	Психологія
06 Журналісти-ка	061 Журналістика	Реклама і зв'язки з громадськістю	061 Журналістика	Реклама
07 Управління та адміністру-вання	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік, оподаткування та оцінювання в бізнесі
		Фінансовий контроль та аудит		Фінансовий аналіз та аудит
	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Державні фінанси	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Державні фінанси
		Банківська справа		Банківська справа
		Управління державними фінансовими ресурсами		
		Фінансове посередництво		Фінансове посередництво
		Страхування		Страхування
		Податкова справа		Фінансове брокерство
	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньо-економічної діяльності	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньо-економічної діяльності
		Управління бізнесом		Управління бізнесом
		Торговельний менеджмент		Торговельний менеджмент
		Менеджмент персоналу		Менеджмент персоналу
		Готельний і ресторанний менеджмент		Готельний і ресторанний менеджмент
		Туристичний менеджмент		Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент
		Управління в сфері економічної конкуренції		Управління в сфері економічної конкуренції
	075 Маркетинг	Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг
		Рекламний бізнес		Рекламний бізнес
				Бренд-менеджмент
	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

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь бакалавра		Освітній ступінь магістра	
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
		Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі		Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі
		Митна справа		Митна справа
		Управління безпечністю та якістю товарів		Управління безпечністю та якістю товарів
08 Право	081 Право	Комерційне право	081 Право	Комерційне право
		Фінансове право		Фінансове право
		Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності		Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності
		Цивільне право і процес		Цивільне право і процес
12 Інформаційні технології	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення
	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки
	124 Системний аналіз	Системний аналіз	–	–
18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	Ресторанні технології	181 Харчові технології	Ресторанні технології
24 Сфера обслуговування	241 Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельна і ресторанна справа
				Міжнародний готельний бізнес
	242 Туризм	Туризм	242 Туризм	Міжнародний туристичний бізнес
28 Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування
29 Міжнародні відносини	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес
		Міжнародна торгівля		
		Міжнародний маркетинг		
	293 Міжнародне право	Міжнародне право	293 Міжнародне право	Міжнародне право

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

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

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

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

Визначення кредитної мобільності здійснюється на основі таких документів:

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

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

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

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

КНТЕУ розподіляє кредити між навчальними дисциплінами самостійно. Кредити розподіляються на всі дисципліни, що вивчає студент, виробничу практику, виконання випускних кваліфікаційних проектів (робіт), атестацію. Кредити присвоюються після закінчення вивчення дисципліни за умови успішного складання підсумкового контролю, проходження виробничої практики та атестації.

1.9. Механізми академічного управління.

Механізми академічного управління в КНТЕУ визначені положеннями:

- Положенням про організацію освітнього процесу студентів;
- Положенням про дистанційне навчання у КНТЕУ;
- Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність у КНТЕУ;
- Положенням про індивідуальний навчальний план студента КНТЕУ;
- Положенням про самостійну роботу студентів і аспірантів КНТЕУ;
- Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у КНТЕУ;
- Положенням про проведення практики студентів у КНТЕУ;

- Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів;
- Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів КНТЕУ;
- Положенням про випускний кваліфікаційний проект (роботу);
- Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у КНТЕУ;
- Положенням про процедуру і підстави для видачі документів про вищу освіту державного зразка у КНТЕУ;
- Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності студентів КНТЕУ;
- Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти КНТЕУ.

2. Ресурси та послуги

2.1. Студентський відділ кадрів

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

1) своєчасне внесення поточних змін в особові справи;
2) зберігання документів у належному стані;
3) надання інформації за письмовими запитами будь-яких інстанцій;
4) надання студентам інформації, роз'яснення щодо Кодексу законів про працю України;
5) ведення військового обліку військовозобов'язаних та призовників;
6) видача довідок форми ф.17 для райвійськкоматів;

оформлення особових карток форми П-2.

2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання

На території студентського містечка є чотири студентських гуртожитки, розташовані за 5 хв ходи від головного навчального корпусу та за 15 хв від станцій метро «Лісова» та «Чернігівська». До центру міста (вул. Хрещатик) можна доїхати за 30 хв. Поблизу університету є лісопаркова зона та Парк Кіото. Ще один гуртожиток розташований за адресою вул. Лобачевського, 23.

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

Студенти з інших міст поселяються до гуртожитків за наявності вільних місць на підставі подання факультетів за наказом ректора. Між

університетом і студентом укладається контракт на право проживання студента в гуртожитку, де встановлені права та обов'язки, а також відповідальність сторін за їх дотримання і виконання.

Адреси гуртожитків:

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

2.3. Харчування

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

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

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

2.4. Вартість проживання

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

2.5. Фінансова підтримка для студентів

Стипендіальне забезпечення студентів

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

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

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

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

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

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

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

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

Пільгова оплата за проживання у гуртожитках.

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

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

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

2.6. Медичні послуги

На території університету функціонують медичні пункти, де працюють дільничний терапевт, медична сестра та 2 фельдшери, які

здійснюють прийом студентів, профілактичні щеплення, маніпуляційні процедури, санітарно-просвітницьку роботу.

Медичне обслуговування іноземних громадян, які тимчасово перебувають на території України, здійснюється у державних та комунальних закладах охорони здоров'я за власні кошти іноземця, у тому числі за договорами медичного страхування зі страховиками України.

2.7. Страхування

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

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

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

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

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

2.8. Умови для студентів з обмеженими та особливими потребами

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

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

- навчальний корпус А обладнаний пандусами, підйомною платформою та ліфтом для осіб з обмеженими фізичними можливостями;
- у навчальному корпусі Д, Е, Л, Конгрес-центрі (корпус В), гуртожитках № 2, 4 є пандуси для заїзду візків;
- у гуртожитках № 2, 4 спеціально обладнані кімнати для осіб з обмеженими фізичними можливостями (туалет та ванна обладнані спеціальними поручнями);
- сходові майданчики обладнані поручнями;

- в університеті кнопки виклику ліфта, світлові вимикачі розміщені на рівні доступу сидячої людини.

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

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

2.9 Навчальне обладнання

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

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

До послуг користувачів бібліотеки – 6 читальних залів, 7 абонементів, мультимедійна бібліотека, зал іноземної літератури, зал карткових та електронних каталогів, зал нових надходжень літератури, МБА, спеціальні сектори – сектор методичних видань КНТЕУ, зал дисертацій та авторефератів.

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

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

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

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

- АБІС «УФД/Бібліотека».
- Реферативна база даних SCOPUS.
- Повнотекстова база інформаційного ресурсу компанії «EBSCO PUBLISHING».
- База даних економіки та права (Polpred.com).
- Нормативні акти України – база законодавчих та нормативних актів України.
- Відкриті архіви України (oai.org.ua).
- «Товарний монітор» – тижневик огляду ринків (видавництва «Держзовнішінформ»).
- Країни світу (Українське національне інформагентство «Укрінформ»).
- Комплекти навчально-методичного забезпечення КНТЕУ.
- Видання КНТЕУ(архів).
- Фонд аудіо- відео- фотоматеріалів КНТЕУ.

Сайт бібліотеки КНТЕУ (www.lib.knteu.kiev.ua) представляє повну інформацію про бібліотеку, її фонди та послуги, електронний каталог та інші електронні ресурси (наукометричні, бібліографічні, повнотекстові бази даних), розроблений з урахуванням потреб користувачів. Читачеві доступні також інструкції з пошуку, рекламна та пізнавальна інформація для користувачів, віртуальні книжкові виставки, 3D-екскурсіїї, звіти про заходи,

що проходять в бібліотеці. Для створення нового веб-сайту бібліотеки КНТЕУ було враховано такі фактори: дизайн, структуру, конвент, навігацію, способи подання матеріалу. Пошук документів, складання списків документів та надсилання їх на власну електронну адресу можна здійснювати з *мобільних пристроїв* (смартфонів та планшетів з операційною системою Android) за допомогою мобільного додатка з використанням QR-коду.

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

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

Умови користування послугами бібліотеки:

- абонемент наукової літератури:
  науково-педагогічний склад, науковці – один навчальний рік,
  студенти – один місяць;
- абонемент навчальної літератури:
  науково-педагогічний склад, науковці – один навчальний рік,
  студенти – семестр;
  - абонемент відділу іноземної літератури: усі читачі – один місяць (з можливістю продовження терміну користування);
  - абонемент художньої літератури: усі читачі –21 день.

Режим роботи бібліотеки: понеділок – п’ятниця 09:00 – 17:45.

2.10. Організація мобільності студентів за освітніми програмами

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

Програми навчання центру європейської освіти КНТЕУ

Заклад вищої освіти-партнер, країна	*Освітній ступінь*	*Спеціальність*	*Термін навчання*	*Форма навчання*	*Мова програми*	*Вимоги*
Університет Клермон-Овернь ***(Université Clermont-Auvergne)*** Університетська школа менеджменту Клермон-Ферран, Франція	Бакалавр (Licence)	- Менеджмент - Бухгалтерський облік та фінанси - Міжнародний бізнес	1 рік	Очна	Англійська, французька	- Знання французької, англійської мови – рівень B2; - щонайменше 2–3 роки навчання в КНТЕУ
	Магістр (Master)	- Операційний менеджмент - Менеджмент малих і середніх підприємств	2 роки			- Знання французької, англійської мови – рівень B2/C1; - диплом бакалавра
Вища паризька школа комерції *(ESCP Europe)* Париж, Франція	Магістр (Master)	- Менеджмент	2 роки	Очна	Англійська, французька	- Знання мови – рівень B2; - диплом бакалавра
Університет Парі Ест Кретей ***(Universite Paris-Est Creteil)*** Школа менеджменту імені Густава Ейфеля Париж, Франція	Бакалавр (Lьicence)	- Управління підприємствами; - Бухгалтерський облік, контроль, аудит	1 рік	Очна	Французька	- Знання французької мови – рівень B1/B2; - щонайменше 3 роки навчання в КНТЕУ
		- Міжнародний менеджмент			Англійська	- Знання англійської мови – рівень B2; - щонайменше 3 роки навчання в КНТЕУ
	Магістр (Master)	- Міжнародний магістр з бізнес-менеджменту				- Знання англійської мови – рівень B2/C1; - диплом бакалавра
		- Менеджмент організацій - Маркетинг - Фінанси - Бухгалтерський облік, контроль, аудит	1–2 роки		Французька	- Знання французької мови – рівень B2/C; - диплом бакалавра.
Бізнес-школа "Ауденсія" *(Audencia Business School)* Нант, Франція	Магістр (Master)	- Менеджмент - Медіа та комунікації	1,5 року	Очна	Французька, англійська	- Знання мови – рівень B2; - диплом бакалавра
Університет Гренобль Альпи ***(Université Grenoble Alpes)*** Економічний факультет Гренобль, Франція	Бакалавр (Licence)	- Економіка і управління	1 рік	Дистанційна	Французька, англійська	- Знання французької, англійської мови – рівень B1-B2; - щонайменше 3 роки навчання в КНТЕУ
	Магістр (Master)	- Менеджмент - Фінанси - Маркетинг	2 роки	Очна	Французька	- Знання французької на рівні B2-C1; - диплом бакалавра
Університет Центрального Ланкаширу ***(University of Central Lancashire)*** Престон, Велика Британія	- ***Школа мов, літератури та міжнародних досліджень***		Липень – серпень	Очна	Англійська	- Знання англійської мови – мінімальний рівень B1
	- Літня школа з вивчення англійської мови (тематичні тижні на вибір)					

2.11. Обов'язкові та вибіркові «вікна мобільності»

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

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

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

2.13 Члени консорціуму/партнерства та їх ролі

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

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

Міжнародні програми і проекти в рамках Еразмус+

Перелік навчальних закладів
Краківський економічний університет (Польща, м. Краків)
Щецинський університет (Польща, м. Щецин)
Бізнес-школа «Ауденсія» (Франція, м. Нант)
Університет Гренобль Альпи (Франція, м. Гренобль)
Університет Парі Ест Кретей (Франція, м. Париж)
Університет Центрального Ланкаширу (Велика Британія, м. Престон)

Університет Хоенхайм (Німеччина, м. Штутгарт)
Пірейський університет прикладних наук (Греція, м. Пірей)
Університет ім. Климента Охридського (Болгарія, м. Софія)

2.14. Мовні курси.

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

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

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

Випускники центру європейської освіти, які оволоділи іноземною мовою рівнів В1-В2, мають можливість складати 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 закладами вищої освіти – партнерами КНТЕУ.

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

2.15. Можливості для проходження практики

Для забезпечення практичної підготовки студентів та їх успішного працевлаштування КНТЕУ встановлює різні форми співробітництва з організаціями, а саме з багатьма профільними державними установами, фінансовими структурами, установами банківської сфери, судовими інституціями, підприємствами сфери торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу, страхового бізнесу на підставі укладених договорів про підготовку спеціалістів, угод про співпрацю, двосторонніх договорів співдружності, договорів про проходження практики студентів, що створюють умови для реалізації програм практики та забезпечують виконання у повному обсязі вимог, передбачених Положенням про проведення практики студентів, Порядком організації практики студентів за кордоном та Порядком стажування на підприємствах, в установах та організаціях студентів

Київського національного торговельно-економічного університету, які здобули освіту за освітніми ступенями «бакалавр», «молодший бакалавр».

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

2.16 Навчання на робочому місці.

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

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

- майстер-клас «Сироваріння» від майстра-сировара Ірини Новикової;
- польове дослідження (field research) теорії організації підприємств торгівлі здійснене студентами університету, дослідницьке завдання сприяло ознайомленню з теорією організації таких підприємств торгівлі та мереж, як: ТОВ «Рітейл тренд», ТОВ «Новус Україна), «ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», ТОВ «ФОЗЗІ-ФУД», ТОВ «Метро кеш енд кері Україна», мережа магазинів «EVA», «PROSTOR», «Watsons» та «BROCARD»;
- професійний тренінг з дисципліни «Готельна справа» в мережах готелів «Reikartz Hotel Group», «Hilton.;
- майстер-клас EVO MeetUp «Хочу свій інтернет-магазин»: з чого почати створення власного онлайн-бізнесу;
- інтенсив на тему: «Все про податки» від старшого консультанта податкового відділу PwC Ukraine Ольги Ануфрієвої, багато інших.

2.17. Умови для занять спортом і відпочинку

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

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

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

2.18. Студентські організації

Громадське життя в Київському національному торговельно-економічному університеті насичене, багатогранне та різноманітне. В університеті на громадських засадах діють:

- рада студентського самоврядування університету, 6 рад студентського самоврядування на факультетах і 5 рад студентського самоврядування в гуртожитках;
- наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених;
- студентські клуби – «Еко Клуб», «Правничий», «Підприємець», «Менеджер», «Кібернетик», «Рекламіст», «Лука Пачоллі», «Аудиторська студентська спілка», «Хіміки КНТЕУ», «Клуб кулінарів», психологічний клуб «Мудрість поколінь», туристичний клуб «Еверест», спортивні клуби з футболу, баскетболу, волейболу, боротьби тощо, спілка консумеристів «ОСА», юридична клініка «Центр правового захисту», бізнес-інкубатор; студенти беруть участь у Всеукраїнському русі «Молодь за права споживачів».

Інформація щодо навчання студентів, дозвілля, занять спортом розміщується в газеті «Університет і час», студентському журналі «Кіото, 19», онлайн журналі «Vivat Academia» Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених на сайті КНТЕУ (http://www.knteu.kiev.ua), офіційних сторінках КНТЕУ в соціальних мережах «Facebook» (https://www.facebook.com/knteuofficial/), «Instagram» (https://www.instagram.com/knute_news/), «YouTube» (https://www.youtube.com/user/kyotostreet) та у програмах студентського телебачення «КНТЕУ-TV».

3. Освітня програма.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) –
Ведмідь Н.І. - доц., д-р екон. наук, професор по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу, декан факультету ресторанно-готельного та туристичного 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 «магістр» спеціальність «Менеджмент» спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельний і ресторанний менеджмент»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1,4 роки
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07. 2024 р.
Цикл/рівень	НРК України –8 рівень, FQ-EHEA –другий цикл, EQF-LLL–7 рівень
Передумови	Освітній ступінь бакалавра
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	до 01.07. 2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https:knteu.kiev.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних, соціально мобільних, висококваліфікованих фахівців, здатних ідентифікувати та вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері управління організаціями на засадах оволодіння системою компетентностей та з урахуванням специфіки функціонування суб'єктів сфери обслуговування за невизначеності умов і вимог	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності**)**	Галузь знань 07 Управління та адміністрування, спеціальність 073 «Менеджмент», спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент» Обсяг обов'язкових компонент ОПП складає 67,7%. Обсяг циклу загальної підготовки становить 12,3% та циклу професійної підготовки 87,7% від загального обсягу ОП.
Орієнтація освітньої програми	Академічна, освітньо-професійна, прикладна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним, науково-практичним і науково-педагогічним ухилом. Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні та наукові завдання в управлінській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

	Ключові слова: revenue менеджмент, управління корпораціями, управління якістю послуг , стратегічний маркетинг, управління проектами
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами. Щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	12 Керівники підприємств, установ та організацій 13 Керівники малих підприємств без аппарату укравління 14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів 1455 Менеджери (управителі) в готелях та та інших місцях розміщення 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 2320 Викладачі середніх навчальних закладів 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів 2351.1 Наукові співробітники (методи навчання) 2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання 2359.2 Інші фахівці в галузі навчання 2412.1 Наукові співробітники (праця, зайнятість) 2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва) 2441.2 Економісти *Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження виробничої практики*
Подальше навчання	Магістр може продовжувати навчання на освітньому і науковому ступені доктора філософії, підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через виробничу практику та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка випускної кваліфікаційної роботи
Оцінювання	Письмові екзамени, практика; есе, презентації, наукові

	презентації, поточний контроль, захист випускної кваліфікаційної роботи тощо
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері управління або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог у сфері готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів управління
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1 Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до превентивного і аварійного планування, управління заходами безпеки професійної діяльності, уміння пріймати рішення у складних та непередбачуваних ситуаціях, лідерські якості на посаді керівника. Знання міжнародних норм і законодавства України у сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту. ЗК 2 Здатність удосконалювати та розвивати власний інтелектуальний і загальнокультурний рівень, до адаптації до нових ситуацій, зміни виробничого профілю своєї професійної діяльності, соціокультурних і соціальних умов діяльності, переоцінки накопиченого досвіду ЗК 3 Готовність до прийняття відповідальності за свої рішення в рамках професійної компетенції, здатний приймати нестандартні рішення, вирішувати проблемні ситуації ЗК 4 Здатність застосовувати сучасні методи і методики дослідження, проводити дослідження на відповідному рівні ЗК 5 Здатність спілкуватися з представниками різних професійних груп та у міжнародному контексті ЗК 6 Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, оброблення, аналізу інформації з різних джерел та прийняття рішень ЗК 7 Здатність організовувати та мотивувати людей рухатися до спільної мети, працювати в команді ЗК 8 Здатність діяти на основі етичних міркувань, соціально відповідально і свідомо ЗК 9 Вміння виявляти та вирішувати проблеми, генерувати нові ідеї ЗК 10 Здатність до абстрактного мислення, пошуку, опрацювання, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами ЗК11 Здатність до інноваційної діяльності; вміння ставити і вирішувати перспективні науково-дослідні та прикладні завдання. ЗК12 Здатність до підготовки аналітичної інформації для прийняття рішень

Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК1 Вміння обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту, у тому числі у відповідності до міжнародних стандартів; ФК 2 Здатність встановлювати критерії, за якими організація визначає подальші напрямки розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани; ФК 3 Здатність до саморозвитку, навчання впродовж життя та ефективного самоменеджменту; ФК 4 Здатність до ефективного використання та розвитку людських ресурсів в організації; ФК 5 Вміння створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління; ФК 6 Навички формування та демонстрації лідерських якостей; ФК 7 Здатність розробляти проекти та управляти ними, виявляти ініціативу та підприємливість; ФК 8 Здатність використовувати психологічні тренінги роботи з персоналом. ФК 9 Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, ухвалювати управлінські рішення та забезпечувати умови їх реалізації; ФК 10 Здатність до управління організацією, її змінами ФК 11 Здатність формувати місію, обґрунтовувати стратегічні цілі, розробляти стратегічні напрями розвитку підприємств та корпорацій у сфері готельного та ресторанного бізнесу ФК 12 Здатність реалізовувати функції менеджменту: прогнозування, координації, мотивування, контролю в суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу ФК 13 Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових в організації, забезпечувати захист прав споживачів ФК 14 Здатність самостійно приймати управлінські рішення та нести відповідальність за їх реалізацію ФК 15 Здатність формувати кадрову стратегію у відповідності до корпоративної стратегії та життєвого циклу організації, здійснювати процес набору, відбору, оцінки, найму та вивільнення персоналу, розробляти ефективні системи мотивації та оплати праці, формувати корпоративну культуру ФК 16 Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю та розробляти антикризові програми корпорацій ФК 17 Здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей підприємства у конкурентному середовищі ФК 18 Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та підприємницького середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів
7 – Програмні результати навчання	
	ПРН 1 Здатність формувати стратегічні напрями розвитку підприємств індустрії гостинності ПРН 2 Здатність розробляти раціональні форми організації управління (економічно обґрунтовувати організаційно-правові форми господарювання, формувати раціональні організаційні

	структури та системи управління підприємствами, функціональними та лінійними підрозділами) ПРН 3 Уміння організації та координації господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ПРН 4 Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням системи управління якістю та її складових в організації ПРН 5 Здатність забезпечувати захист прав споживачів ПРН 6 Здатність самостійно приймати управлінські рішення та нести відповідальність за їх реалізацію ПРН 7 Здатність формувати кадрову стратегію у відповідності до корпоративної стратегії та життєвого циклу організації, здійснювати процес набору, відбору, оцінки, найму та вивільнення персоналу, розробляти ефективні системи мотивації та оплати праці ПРН 8 Здатність управляти інноваційною, комерційною, маркетинговою діяльністю та розробляти антикризові програми ПРН 9 Здатність оцінювати вплив мега-, макро-, мета-, мікро-середовища на функціонування підприємства ПРН 10 Уміння діагностування та удосконалення бізнес-процесів організації ПРН 11 Здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей підприємства ПРН 12 Уміння знаходити та оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідею та стратегічні маркетингові заходи підприємства ПРН 13 Здатність впливати на споживчу поведінку та формувати сегменти лояльних споживачів ПРН 14 Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку нових організацій, напрямів діяльності, послуг; ПРН 15 Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями ПРН 16 Здатність здійснення системного аналізу діяльності організації та інтерпретації його результатів ПРН 17 Здатність знаходити та оцінювати нові ринкові можливості розвитку бізнесу; ПРН 18 Здатність демонструвати дослідницькі навички, що проявляються в оригінальності дослідження, здатності продукувати нові наукові гіпотези в обраній галузі, вибирати належні напрями і відповідні методи для їх реалізації, беручи до уваги наявні ресурси; інтерпретувати результати проведених досліджень, вміти їх презентувати, знаходити засоби розв'язання проблем і прогнозувати майбутні наслідки прийнятих рішень ПРН 19 Здатність здійснення процесу викладання (оволодіння освітніми технологіями) та оцінювання результатів освітньої діяльності ПРН 20. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською мовою та 2 іноземних мов; ПРН 21. Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективного

	спілкування на професійному та соціальному рівнях ПРН 22. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення; ПРН 23. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань; ПРН 24. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики; ПРН 25. Здатність демонструвати розуміння основних засад безпеки життя
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	99% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуються закордонні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
Матеріально-технічне забезпечення	Комп'ютерний клас з готельної справи Комп'ютерний клас з організації туризму **Комп'ютерний клас проектування** Лабораторія з технології харчових продуктів Лабораторія з організації обслуговування у закладах Лабораторія барної справи та енології Лабораторія систем автоматизованого проектування Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами Лабораторія теплового та холодильного устаткування
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища КНТЕУ, програмне забезпечення: інноваційна система управління готелем Fidelio V8; програмний комплекс «Парус-Готель» програмний комплекс "Парус-Ресторан"; система Iiko для автоматизації роботи ресторанів або мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus. Авторські розробки професорсько-викладацького складу.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та закладами закладах вищої освіти країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних громадян

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
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Revenue менеджмент	6	Е/п
ОК 2.	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6	Е/п
ОК 3.	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	7,5	Е/п
ОК 4.	Ресторанний креатив	7,5	Е/п
ОК 6.	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	6	Е/п
ОК 7.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6	Е/п
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**60**	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1.	Договірне право	6	Е/п
ВБ 1.2.	Інтелектуальна власність	6	Е/п
ВБ 1.3.	Консюмерське право	6	Е/п
ВБ 2.1.	Дипломатичний та діловий протокол та етикет	6	Е/п
ВБ 2.2.	Ораторське мистецтво	6	Е/п
ВБ 2.3.	Психологія бізнесу	6	Е/п
ВБ 2.4.	Теорія і практика перекладу	6	Е/п
ВБ 3.1.	Бренд-менеджмент	6	Е/п
ВБ 3.2.	Інвестиційний менеджмент	6	Е/п
ВБ 3.3.	Податковий менеджмент	6	Е/п
ВБ 3.4.	Фінансовий менеджмент	6	Е/п
ВБ 4.1.	Інжиніринг ресторанних технологій	6	Е/п
ВБ 4.2.	Оздоровче харчування	6	Е/п
ВБ 5.1.	Методологія і організація наукових досліджень	6	Е/п
ВБ 5.2.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6	Е/п
ВБ 5.3.	Управління бізнес-процесами	6	Е/п
ВБ 5.4.	Ціннісно орієнтоване управління	6	Е/п
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**30**	

Закінчення таблиці

1	2	3	4
Практична підготовка			
ОК 5.	Виробнича (переддипломна) практика	9	
Атестація			
ОК 8.	Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист	12	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**90**	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

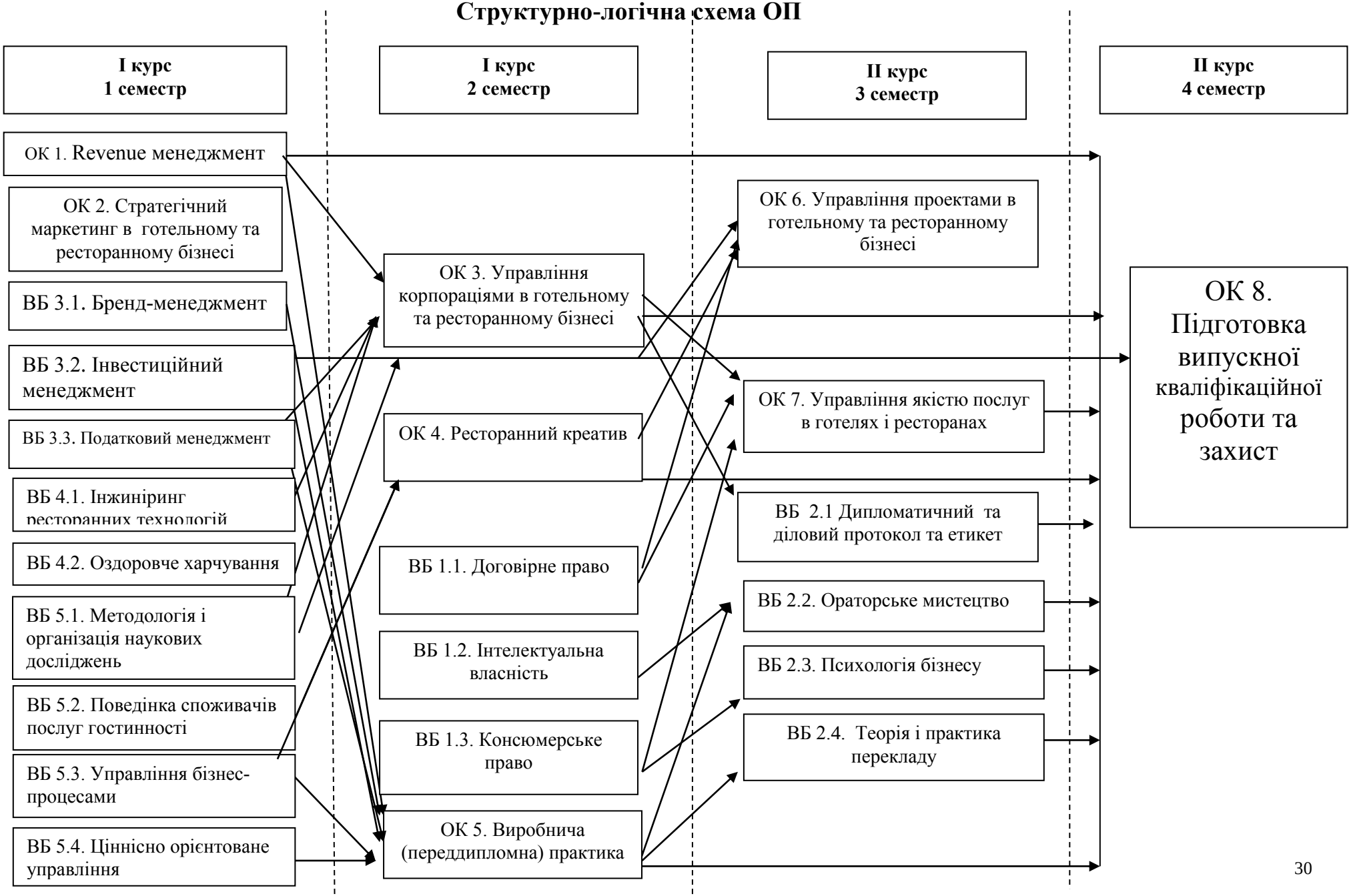
Короткий опис логічної послідовності вивчення компонент освітньої програми (наведено у вигляді графа).

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Подається інформація про види (форми) підсумкової атестації та документи, які отримує випускник на основі її успішного проходження. Атестація випускників освітньої програми спеціальності 073 "Менеджмент" проводиться у формі захисту випускної кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти «магістр» спеціальність «Менеджмент» спеціалізація «Готельний і ресторанний менеджмент».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Структурно-логічна схема ОП



4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	0К 7.	ОК 8.	ВБ 1.1.	ВБ 1.2.	ВБ 1.3.	ВБ 2.1.	ВБ 2.2.	ВБ 2.3.	ВБ 2.4.	ВБ 3.1.	ВБ 3.2.	ВБ 3.3.	ВБ 4.1.	ВБ 4.2.	ВБ 5.1.	ВБ 5.2.	ВБ 5.3.	ВБ 5.4.
ЗК 1	•				•						•					•					•	•		•
ЗК 2	•	•			•		•	•	•				•			•		•	•	•	•		•	
ЗК 3			•				•	•	•	•			•	•	•							•		•
ЗК 4				•								•				•		•	•			•		•
ЗК 5		•				•							•		•			•					•	
ЗК 6		•	•		•							•		•	•							•		•
ЗК 7				•	•							•				•	•					•		•
ЗК 8	•	•			•		•	•	•				•			•		•	•	•	•		•	
ЗК 9			•				•	•	•	•			•	•	•							•		•
ЗК 10	•			•								•				•		•	•			•		•
ЗК 11		•				•							•		•			•					•	
ЗК 12	•	•			•		•	•	•				•			•		•	•	•	•		•	
ФК 1				•			•	•	•		•			•	•		•							•
ФК 2	•						•	•	•	•		•			•				•	•		•	•	
ФК 3	•			•				•		•		•		•		•			•	•			•	
ФК 4		•		•		•		•			•				•			•		•		•	•	
ФК 5	•	•			•	•				•		•		•	•					•		•		
ФК 6	•	•	•	•	•	•		•		•		•				•	•		•		•		•	
ФК 1			•	•							•			•	•		•	•			•	•		
ФК 7	•		•		•			•		•		•		•	•			•		•		•		•
ФК 8	•	•		•	•					•		•	•						•	•			•	
ФК 9		•		•	•			•			•		•			•	•	•			•	•		•
ФК 10	•		•		•			•		•		•	•			•	•	•		•		•		•
ФК 11	•	•					•		•	•		•	•						•	•			•	
ФК 12		•		•		•		•						•		•		•			•		•	
ФК 13	•		•			•		•				•		•	•		•	•		•			•	
ФК 14	•	•						•			•	•		•	•		•		•	•				
ФК 15		•		•		•		•		•						•		•			•	•	•	
ФК 16			•	•	•	•				•	•							•		•			•	•
ФК 18		•		•	•		•	•	•		•	•					•	•		•				•

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

	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	0К 7.	ОК 8.	ВБ 1.1.	ВБ 1.2.	ВБ 1.3.	ВБ 2.1.	ВБ 2.2.	ВБ 2.3.	ВБ 2.4.	ВБ 3.1.	ВБ 3.2.	ВБ 3.3.	ВБ 4.1.	ВБ 4.2.	ВБ 5.1.	ВБ 5.2.	ВБ 5.3.	ВБ 5.4.
ПРН 1	•					•		•	•	•			•					•					•	•
ПРН 2	•	•			•				•		•				•			•		•	•	•	•	
ПРН 3			•					•		•	•	•			•	•	•							•
ПРН 4				•		•		•		•				•				•		•	•			•
ПРН 5		•			•	•	•								•		•			•				
ПРН 6		•	•			•		•		•				•		•	•							•
ПРН 7				•				•		•				•				•	•					•
ПРН 8				•				•			•		•			•	•		•					
ПРН 9	•				•	•				•	•	•		•			•				•	•		•
ПРН 10	•			•	•							•		•		•		•			•	•		
ПРН 11		•		•	•		•			•			•				•			•		•		•
ПРН 12	•	•				•	•			•		•		•		•	•					•		•
ПРН 13	•	•	•	•	•		•		•			•		•				•	•		•		•	
ПРН 14			•	•					•	•			•			•	•		•	•			•	•
ПРН 15	•		•			•		•		•		•		•		•	•			•		•		•
ПРН 16	•	•		•	•							•		•	•						•	•		
ПРН 17		•		•				•	•	•			•		•			•	•	•			•	•
ПРН 18	•		•					•		•		•		•	•			•	•	•		•		•
ПРН 19	•	•			•	•					•	•		•	•						•	•		
ПРН 20		•		•	•		•		•							•		•		•			•	
ПРН 21	•		•		•		•							•		•	•		•	•		•		
ПРН 22	•	•				•							•	•		•	•		•		•	•		
ПРН 21		•		•	•		•		•	•		•						•		•			•	•
ПРН 23			•	•	•		•	•				•	•							•		•		
ПРН 24		•		•		•		•			•		•	•					•	•		•		
ПРН 25	•	•		•	•	•		•	•									•		•		•	•	

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)

4.1. НАЗВА. REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. Обов'язкова.
Рік навчання. 2018/2019.
Семестр. І.
Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кулик М.В., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – Erasmus Plus Staff Mobility Programme (University of Central Lancashire, United Kingdom).
Результати навчання. Формування системи теоретичних знань, практичних умінь і навичок використання моделей управління доходами, аналітичних технологій щодо оптимізації та максимізації доходності суб'єкта готельного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту.
Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент готелів і ресторанів», «Економіка готелів і ресторанів», «Управління дистрибуцією послуг».
Зміст. Концепція Revenue менеджменту як аналітичної технології управління доходами. Теоретичні та методологічні положення Revenue менеджменту як базису для розроблення та застосування у практичній діяльності методик забезпечення продажів оптимальної кількості номерів готелю за максимальною ціною через найбільш ефективні канали збуту. Фактори, що впливають на ефективність методів Revenue менеджменту та забезпечують успішність функціонування готелю. Методи, техніки, моделі щодо застосування практичних та ефективних підходів до формування справедливої ринкової вартості готельної послуги як товару, розробки гнучкої політики ціноутворення, визначення недостатнього рівня доходів готелю. Revenue менеджмент як система управління готелю з дотриманням етичних принципів взаємовідносин.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Stanislav Ivanov (2014). Hotel Revenue Management: From Theory to Practice. Varna: Zangador https://www.researchgate.net/ /262918029_Hotel_Revenue_Management_From_Theory_to_Practice.
2. K. T., Ryzin G. J. V. (2012) The Theory and Practice of Revenue Management. Springer Science + Bussiness Media, Inc – 712 p.
3. Tranter K. A., Stuart-Hill, T. & Parker, J. (2008). Introduction to Revenue management for the hospitality industry. Harlow: Pearson Prentice Hall.
4. Wirtz J., S. E. Kimes, J. H. Theng. P. Patterson (2013) Yield

management: Resolving potential customer conflicts. Journal of Revenue and Pricing Management 2(3), pp. 216-226.
5. Yeoman I. & McMahon-Beattie U. (eds.) (2011). Revenue Management. A Practical Pricing Perspective. Palgrave Macmillan 71.

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.2. НАЗВА. СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. І.

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

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

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

Зміст. Сутність, цілі та завдання стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Маркетинговий стратегічний аналіз підприємницького середовища готельного і ресторанного бізнесу. Маркетинговий стратегічний аналіз внутрішнього середовища суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетинговий стратегічний аналіз споживачів готельних та ресторанних послуг. SMART-технології стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Маркетингові стратегії

суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингові конкурентні стратегії суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингові стратегії сегментації ринку, вибору цільового ринку, позиціонування суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингова стратегія взаємовідносин на ринку готельних та ресторанних послуг. Контролінг маркетингових стратегій суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Крикавський Є.В. Стратегічний маркетинг: навч. посіб./ Є.В. Крикавський, Л.І. Третьякова, Н.С. Косар. – Львів : Вид-во Львів. політех., 2014. – 256 с.
2. Голідей Р. Маркетинг майбутнього. / Р. Голідей. – Київ : Наш Формат. – 2018.– 104 с.
3. Whalley A. Strategic Marketing / A. Whalley. – Ventus Publishing ApS, 2017. – 140 p.
4. Akhter Syed H. Strategic Marketing Management/ Akhter Syed H. – Textbook Media Press, 2016. – 440 p.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.3. НАЗВА. БРЕНД-МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. І.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ромат Є.В., проф., д-р наук держ. упр., професор доцент по кафедрі маркетингу та реклами, зав. кафедри; Файвішенко Д.С., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі маркетингу та реклами.

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

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

Зміст. Поняття та сутність бренд-менеджменту. Суб'єкти бренд-менеджменту. Керівник компанії як бренд-менеджер. Бренд як об'єкт управління. Функції бренде. Моделі бренде. Система управління розвитком бренду. Планування бренду. Формування архітектури бренду. Інформаційне забезпечення бренд-менеджменту. Організація бренд-менеджменту. Контроль ефективності бренд-менеджменту. Комунікаційне забезпечення формування бренду.

Рекомендовані джерела ті інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.4. НАЗВА. ІНВЕСТИЦІЙНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. І.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гуляєва Н.М., проф., канд. екон. наук, професор по кафедрі економіки та фінансів підприємства.

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Фінанси, гроші та

кредит», «Економіка готелів і ресторанів».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Інвестування : підручник / Б.Л. Луців, І.С. Кравчук, Б.Б. Сас; терноп. нац. екон. ун-т. – Тернопіль : ТНЕУ, 2014. – 543 с.

2. Гуляєва Н.М**.** Інвестиційний менеджмент: методика розв'язання практичних завдань : навч. посіб. / Н.М. Гуляєва, І.М. Вавдійчик ; за заг. ред. Н.М. Гуляєвої. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 220 с.

3. Грисюк Ю.С. Проектний та інвестиційний менеджмент : навч. посіб. Ч.1: Проектний менеджмент. – К. : НАДУ, 2009. – 94 с.

4. Майорова Т.В. Інвестиційний процес і фінансово-кредитні важелі його активізації в Україні: монографія / Т.В. Майорова. – К. : КНЕУ, 2013. – 332 с.

5. Портфельне інвестування: підручник/ О.Г. Шевченко, Т.В. Майорова, О.М. Юркевич, С.В. Урванцева: за наук. ред. О. Г. Шевченко, Т.В. Майорової. – К. : КНЕУ, 2010.

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

4.11. Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий**.**

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. НАЗВА. ІНЖИНІРИНГ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. І.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кравченко М.Ф., проф., д-р. техн. наук, професор по кафедрі технології і організації ресторанного господарства, зав. кафедри; Васильєва О.О., доц., канд. техн. наук, доцент по кафедрі технології і організації ресторанного господарства.

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

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

Зміст. Ресторанній фудперінг (FoodPairing). Смакова комбінаторика багатокомпонентних харчових систем Визначення смакових співвідношень харчових продуктів. Основні ароматичні комбінації харчових продуктів. Інжиніринг ресторанної продукції. Наукові підходи до моделюванню складу харчових продуктів із заданим хімічним складом. Вакуумні ресторанні технології: технологія Souse-vide, Cookvac, Vacum&MAP. Кріодисперсні ресторанні технології: технологія Crycook, PacoJet. Низькотемпературні ресторанні технології: технологія Cook&Chill, Cook&freez, CapCold. Молекулярні технології. Технології реструктурованої, гранульованої, капсульованої харчової продукції.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : Монографія / Під кер. А.А. Мазаракі, – 2-ге вид., переобл. і доп. – К.: Київ. нац.торг.-екон.ун-т, 2012. – 1116 с.
2. Блюменталь Хестен. The Science of Cooking. / Х. Блюменталь, : Bloomsbury USA: 2015. – 149 с.
3. Thomas Keller. Coastal Living Cookbook: The Ultimate Recipe Collection for People Who Love the Coast. / T. Keller – Bloomsbury USA: 2014. – 235 p.
4. Gary Rhodes. Cookery Year: Spring into Summer: / G. Rhodes, - Bloomsbury USA: 2014. – 370 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; пере-

вірка огляду / звіту / презентації / розрахунково-графічної роботи / проекту / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);
– підсумковий контроль – екзамен письмовий.
Мова навчання та викладання. Українська.

4.6. НАЗВА. МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.

Тип. За вибором.
Рік навчання. 2018/2019.
Семестр. І.
Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Босовська М.В., доц., д-р. екон. наук, професор по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).
Результати навчання. Засвоєння основних теоретичних положень курсу, формування вмінь та компетенції щодо застосовування закономірностей, методів та форм наукового пізнання на практиці, під час аналізу явищ і процесів, пов'язаних з управлінською, юридичною та економічною діяльністю.
Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Філософія».
Зміст. Методологія наукового дослідження як філософська дисципліна. Проблеми наукового пізнання в історії філософії. Діалектика як теорія та методологія наукового дослідження. Логічні основи наукового дослідження. Гносеологічні засади наукового дослідження. Проблеми істини в науковому дослідженні. Методологічні основи наукового дослідження. Специфіка наукового пізнання. Основні етапи та форми у процесі наукового дослідження. Рівні й методи наукового дослідження. Аргументація та доказ у науковому дослідженні. Структура і динаміка наукового дослідження – випускної кваліфікаційної роботи, наукової статті, тез наукової доповіді.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мазаракі А.А. Економічні дослідження (методологія, інструментарій, організація, апробація) : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 280 с.
2. Бочелюк В.Й. Методика та організація наукових досліджень із психології : навч. посіб. / В.Й. Бочелюк, В.В. Бочелюк. – Київ : Центр навч. літ., 2008. – 360 с.
3. Бірта Г.О. Методологія і організація наукових досліджень : навч. посіб. / Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу. – Київ : Центр навч. літ., 2014. – 142 с.

4. Назаренко І. І. Методологія наукових досліджень : навч. посіб. для студ. ВНЗ] / І. І. Назаренко. – Київ : КНУБА, 2014. – 123 с.
5. Свідло К.В. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі : підручник / К.В. Свідло, Т.А. Лазарєва, Л.О. Бачієва. – Харків : Світ Книг, 2013. – 225 с.

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.7. НАЗВА. ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. І.

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

Результати навчання. Ознайомлення студентів з основами нутриціології та її термінологічним апаратом, сучасною парадигмою харчування людей різних вікових і професійних груп, науковими підходами до організації харчування і розроблення харчових раціонів для відпочиваючих в умовах санаторно-курортних закладів.

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Карпенко П.О. Основи раціонального і лікувального харчування : навч. посіб. / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко та ін. ; за заг. ред. П.О. Карпенка. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 504 с.
2. Мазаракі А.А. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А.А. Мазаракі та ін. – 2-ге вид., переробл. та допов. – Київ : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.
3. Карпенко П.А. Фундаментальные и прикладные аспекты современных эколого-биологических исследований : монография / П.А. Карпенко, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова та ін. – Одесса : С.В. Куприенко, 2015. – 226 с.
4. Григоров Ю.Г. Популярно о диетах и системах питания / Ю.Г. Григоров, Б.Л. Смолянский. – К.: Знания Украины, 2008. – 207 с.
5. Бензель Л.В. Лекарственные пищевые растения: учеб. пособие / Л.В. Бензель, П.В. Олийник, И.Л.Бензель и др. – К: ВСИ «Медицина», 2010. – 344 с.
Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.
Методи оцінювання:
– поточний контроль – опитування, тестування;
– підсумковий контроль – екзамен письмовий.
Мова навчання та викладання. Українська.

4.8. НАЗВА. ПОВЕДІНКА СПОЖИВАЧІВ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ.

Тип. За вибором.
Рік навчання. 2018/2019.
Семестр. І.
Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Компанець К.А., доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу.
Результати навчання. Засвоєння студентами теоретичних основ дії механізмів формування різних моделей споживчої поведінки, а також опанування ними сучасних методів, інструментів, підходів, засобів впливу на вибір споживача.
Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг», «Психологія», «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Управління дистрибуцією послуг».
Зміст. Концепція дисципліни «Поведінка споживачів послуг гостинності» орієнтована на управлінські процеси сфери гостинності і ґрунтується на теоретичних знань особливостей формування

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.9. НАЗВА. ПОДАТКОВИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. І.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI. – Режим доступу : www.rada.gov.ua
2. Бечко П.К., Лиса Н.В. Податковий менеджмент Навч. посіб. / П.К. Бечко, Н.В. Лиса — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 288 с.
3. Сідельнікова Л.П., Косміна Н.М. Податкова система. Підручник .- к В-во Ліра-к, 2013. – 604 с.
4. Калінеску Т.В. Адміністрування податків Навч. посіб. /Т.В. Калінеску, В.О. Корецька-Гармаш, В.В. Демидович – К.: «Центр учбової літе-ратури», 2013. – 290 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформацій¬них технологій та активних методів навчання.

Методи оцінювання:поточний контроль:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.10. НАЗВА. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. І.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Лепейко Т.І. Реінжиніринг бізнес-процесів: Навчальний посібник у схемах і таблицях / Т.І. Лепейко, А.В. Котлик. – Харків: ХНЕУ, 2009. – 80 с.
2. Мельниченко С.В. Управління бізнес-процесами в туризмі: монографія / С.В. Мельниченко, К.А. Шеєнкова. – К.: КНТЕУ, 2015. – 256 с.
3. Мельниченко С.В. Інформаційні технології в туризмі: теорія, методологія, практика: монографія / С.В. Мельниченко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 494 с.
4. Томашевський О.М. Інформаційні технології та моделювання бізнес-процесів : навч. посіб. / О.М. Томашевський, Г.Г. Цегелик, М.Б. Вітер, В.І. Дубук. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 296 с.
5. Економічне обґрунтування реінжинірингу бізнес-процесів підприємств: монографія / О.А. Біловодська, за заг. ред. Л.М. Таранюка. – Суми: Мрія-1, 2010. – 440 с.
6. Бізнес-планування : навч. посіб. / Т.Г. Васильців, Я.Д. Качмарик, В.І. Блонська, Р.Л. Лупак. – К. : Знання, 2013. – 173 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. 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.

4.11. НАЗВА. ФІНАНСОВИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. І.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Андрєєва В.Г.,

доц., канд. екон. наук, доцент по кафедрі економіки та фінансів підприємства.

Результати навчання. Здобуття студентами знань з управління фінансами підприємств.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Фінанси, гроші та кредит», «Бухгалтерський облік».

Зміст. Сутність, мета та задачі фінансового менеджменту. Методичні засади побудови систем забезпечення фінансового менеджменту. Управління активами підприємства. Управління капіталом підприємства. Основи управління інвестиціями підприємства. Управління грошовими потоками підприємства. Управління фінансовими ризиками. Основи антикризового фінансового управління.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Базецька Г.І. Фінанси підприємства: планування та управління у виробничій сфері: навч. посіб. / Г.І. Базецька, Л.Г. Суботовська, Ю. В. Ткаченко; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 292 с.
2. Бланк И.А. Управление финансовыми ресурсами / И.А. Бланк. – К.: Ника-центр ; Эльга, 2010.
3. Ситник Г.В. Фінанси торгівлі : монографія / Г.В. Ситник. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 672 с.
4. Тарасенко І.О. Фінанси підприємств: підручник / І.О. Тарасенко, Н.М. Любенко. – К. : КНУТД, 2015. – 360 с.
5. Фінансовий менеджмент: підручник / А.М. Поддєрьогін, М.Д. Білик, Л.Д. Буряк та ін.; Кер. кол. авт. і наук. ред. проф. А.М. Поддєрьогін. – 7-ме вид., без змін. – К.: КНЕУ, 2008. – 552 с.
6. Фінансовий менеджмент: методика розв'язання практичних завдань : навч. посіб. / І.Г. Ганечко, Г.В. Ситник, В.С. Андрієць та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 244 с.

Заплановані навчальні заходи та методи навчання.

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекція-консультація / бінарна / лекція зі заздалегідь запланованими помилками); семінарські / практичні / лабораторні заняття (тренінг / презентація / дискусія / комунікативний метод / імітація / симуляція / модерація / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах / інше).

Методи оцінювання:

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

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

4.12. НАЗВА. ЦІННІСНО ОРІЄНТОВАНЕ УПРАВЛІННЯ

Тип. За вибором.
Рік навчання. 2018/2019.
Семестр. І.
Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, професор по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу, зав. кафедри, (міжнародний сертифікат – Business Projects (University of Central Lancashire, United Kingdom);
Результати навчання. Засвоєння студентами знань щодо теоретичних та методологічних основ ціннісно орієнтованого управління; його основних концепцій. Набуття практичних навичок щодо формування споживчої цінності продукту (послуги); оцінки соціально-економічної цінності підприємства та споживчої цінності продукту (послуги); визначення впливу бренда підприємства на зміни його соціально-економічної цінності.
Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент готелів і ресторанів», «Фінанси, гроші та кредит», «Маркетинг», «Управління дистрибуцією послуг».
Зміст. Понятійне поле теоретичного базису ціннісно орієнтованого управління. Економічні передумови застосування теорії цінності в управлінні підприємствами Характеристика функцій цінностей в управлінні підприємствами. Об'єкти, суб'єкт, мета, завдання, напрями реалізації та система принципів ціннісно орієнтованого управління. Концепція побудови системи ціннісно орієнтованого управління. Інтегрована система оцінювання соціально-економічної цінності підприємства. Виробничий ланцюг як змістовна основа формування соціально-економічної цінності підприємства. Модель економічної поведінки споживача як інформаційно-аналітична основа формування системи оцінювання споживчої цінності продукту (послуги) підприємства. Методичні основи оцінювання цінності клієнтської бази підприємства. Кількісний та якісний контури оцінювання цінності клієнтської бази підприємства.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бойко М.Г. Ціннісно орієнтоване управління : монографія / М.Г. Бойко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 524 с.
2. Rappaport A. Creating shareholder value: The New Standard for Business Performance / A. Rappaport. – New York, NY : The Free Press, 2012. – 360 p.

3. Holler A. New Metrics for Value-Based Management: Enhancement of Performance Measurement and Empirical Evidence on Value-Relevance/ A. . Holler .– Gabler Research –2015. 217 p.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.13. НАЗВА. УПРАВЛІННЯ КОРПОРАЦІЯМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. ІІ.

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

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

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

Зміст. Ґенеза управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі. Імплементація моделей та міжнародних стандартів корпоративного управління в готельний та ресторанний бізнес. Управління капіталом корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Публічне розміщення акцій (IPO) як джерело формування коштів корпорацій. Дивідендна політика корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі за стейкхолдер-підходом. Основні види інтегрованих корпоративних утворень в готельному і ресторанному бізнесі. Особливості процесу глобалізації готельного та ресторанного бізнесу. Чинники зовнішнього середовища корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі з позицій циклічності та криз розвитку економічних систем. Концепція збалансованої системи показників у

системі стратегічного управління діяльністю корпорацій готельного і ресторанного бізнесу. Рейтингові оцінки управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі (Forbes Travel Guide). Соціальна відповідальність та корпоративна культура в готельному і ресторанному бізнесі.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.14. НАЗВА. РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. ІІ.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., доц., докт. техн. наук, професор по кафедрі технології і організації ресторанного господарства; Демічковська М.П., канд. техн. наук, доцент по кафедрі технології і організації ресторанного господарства,

(стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

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

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

Зміст. Концепція закладу ресторанного господарства (ЗРГ), її суть та складові елементи. Класифікація концепцій і форматів закладів ресторанного господарства. Визначальні фактори формування нової концепції ЗРГ. Основні етапи розроблення нової/зміни діючої бізнес-концепції закладу ресторанного господарства. Формування «атмосфери» закладу ресторанного господарства та її складові елементи. Елементи «атмосфери» у стимулюванні спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу. Ексклюзивні технології сервісу у закладах ресторанного господарства. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства. Кулінарна смакова та ароматична комбінаторика. Особливості використання афродизіаків у технології кулінарної продукції. Харчові афродизіаки: класифікація та основні функції. Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв. Квіткова гастрономія, особливості поєднання квітів за кольором, смаком і запахом. Ф'южн – авторський мікс з технологій різних кухонь світу. Історія шоколаду. Особливості використання різних видів шоколаду. Haute cuisine (висока кухня). Путівники Le Guide Michelin, Gault Millau, San Pellegrino World's 50 Best Restaurants – рейтингова система оцінки закладів ресторанного господарства. Всесвітня асоціація кулінарних союзів (World Association of Chefs Societies, WACS). Правила міжнародних і вітчизняних змагань з кулінарного мистецтва.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи : навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів : Афіша, 2013. – 560 с.
2. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2013. – 250 с.
3. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М.П.

Мальська, О.М. Гаталяк, Н.М. Ганич. – К.: Центр учб. л-ри, 2013. – 304 с.
4. Le GuideMichelin: hotels and restaurants. – Red ABBYY Press, 2014. – 544 с.
5. Rosenblum, Mort Chocolate: A Bittersweet Saga of Dark and Light. North Point Press, 2013 . – 364 с.
6. Young, Allen M. The Chocolate Tree: A Natural History of Cacao (Rev. and expanded ed.). University Press of Florida, 2012 . – 204 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.15. НАЗВА. ДОГОВІРНЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

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

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Луць В.В., Великанова М.М. Договори в цивільному праві України: навч. посіб. / В.В. Луць, М.М. Великанова. - К. : Юрінком Інтер, 2016. - 264 с.
2. Договірне право України у схемах і таблицях : навч. посібник / С.І. Чорнооченко; О.О. Бичківський, І.В. Болокан, інш. - Запоріжжя : Видавництво Запорізького університету, 2011 . - 503 с.
3. Тетарчук І.В., Дяків Т.Є. Договірне право України: Навч.посібник для підготовки до іспитів./І.В. Тетарчук, Т.Є. Дяків. - К.: Центр учбової літератури, 2013. - 192 с.
4. Договірне право : навч. посіб. / С.Я. Вавженчук. - Київ : КНЕУ, 2011.
5. Цивільне право / під ред. Е.О. Харітонова, О.В. Старцева. - Київ : Істина, 2011.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

– семінарські/практичні заняття (тренінг/ презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація/ симуляція/ модерація/ моделювання ситуацій/ робота в малих групах/ інше).

Методи оцінювання.

– поточний контроль – тестування; усне/ письмове опитування, / дайджесту/ презентації/ ситуаційного завдання тощо;

– підсумковій контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.16. НАЗВА. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Право інтелектуальної власності : академ. курс : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / за ред. О.П. Орлюк, О.Д. Святоцького. – Київ : Ін Юре, 2007.
2. Бошицький Ю.Л. Правове регулювання службового винахідництва: проблеми теорії та практики / Ю.Л. Бошицький, М. М. Яшарова. – Київ : Вид-во Європ. ун-ту, 2012.
3. Інтелектуальна власність : навч. посіб. / Г.М. Остапович, О.М. Сороженко, Г.В. Уманців, О.В. Фоміна. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012.
4. Право інтелектуальної власності : підручник. / О.І. Харитонова, Є.О. Харитонов, Т.С. Ківалова, В.С. Дмитришин, О.О. Кулініч, Л.Д.

Романадзе та ін. за заг. ред. О І. Харитонової, – К.: Юрінком Інтер. 2017. – 544 с.
5. Алієва-Барановська В. Організаційно-правові засади охорони інтелектуальної власності в Україні / В. Алієва-Барановська // Юридична Україна : щомісячний правовий часопис. – 2017. – № 4. – С. 49–57.
6. Костенко І. Інтелектуальна власність очима малого та середнього бізнесу Європейського Союзу / І. Костенко // Інтелектуальна власність в Україні. – 2016. – № 6. – С. 4–7.

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.17. НАЗВА. КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. ІІ.

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

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

Обов’язкові попередні навчальні дисципліни: «Цивільне право», «Господарське право».

Зміст. Поняття споживчого права як правового інституту. Консумеризм як всесвітній соціально-політичний рух. Правові основи та характеристика Концепції державної політики у сфері захисту прав споживачів. Державний захист своїх прав та гарантований рівень споживання як основні права споживачів. Загальна характеристика

основних прав та обов'язків споживачів. Організаційно-правове регулювання захисту прав споживачів. Система і повноваження органів влади у сфері захисту прав споживачів. Відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживачів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бортновська З.П. Практика Європейского суду з прав людини: рішення, коментарі. – К., 2013. – 160 с.
2. Іваненко Л.М., Язвінська О.М. Захист прав споживачів. Підручник. – Київ : Юрінком-Інтер, 2014. – 496 с.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». – К.: Право, 2016. – 52 с.
4. Ніколаєва Л.В. Комерційне право : навч. посіб. / Л.В. Ніколаєва, Л.А. Микитенко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.18. НАЗВА. УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. III.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.19. НАЗВА. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. ІІІ.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Капінос Г.І. Управління якістю : навчальний посібник /Г.І. Капінос, І.В. Грабовська. –К.: Кондор-Видавництво, 2016. - 278 с
2. Основи комплексного управління якістю (TQM) / Є. Ланциські, Х. Мрук, Х. Янушек та ін. ; за ред. Н.В. Мережко ; пер. з польск. – К. : КНТЕУ, 2006 . – 288 с.
3. Ткаченко Т.І. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : моногр. / Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Босовська. – К. : КНТЕУ, 2012. – 736 с.
4. Топольник В.Г. Управління якістю послуг та продукції в готельно-ресторанному господарстві: навчальний посібник / В.Г. Топольник. – Львів: «Магнолія. 2006», 2012. - 328 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.20. НАЗВА. ДИПЛОМАТИЧНИЙ ТА ДІЛОВИЙ ПРОТОКОЛ ТА ЕТИКЕТ

Тип. За вибором.
Рік навчання. 2019/2020.
Семестр. ІІІ.
Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Радченко С.Г., доцент по кафедрі 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 переговірному 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 переговірного 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. Сагайдак О.П. Дипломатичний протокол та етикет: підруч. / О.П. Сагайдак. – 2-ге вид., випр. – Київ : Знання, 2012 – 262 с.
2. Станчев М.Г. Дипломатичний протокол та етикет: навч.-метод. Посіб / М.Г. Станчев, Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2015. – 96 с.
3. Балабанов К.В., Трофименко А.В. Дипломатична та консульська служба : підручник для студентів ВНЗ / К.В. Балабанов, М.В. Трофименко. – Донецьк : Вид-во «Ноулідж», 2013. – 432 с.

4. 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 .
5. Бучацька І.О. Ділові переговори: навч. пос. [для студ. вищих навч. закл.] / І.О. Бучацька, Т.В. Дубовик. – К. : КНТЕУ, 2012. -252 с.
6. 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.

4.21. НАЗВА. ОРАТОРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. ІІІ.

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

Результати навчання. Формування у студентів системного, цілісного уявлення про основні закони 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. Єлісовенко Ю.П. Ораторське мистецтво. Постановка голосу й мовлення: навч. посібник / Ю.П. Єлісовенко. – К. : Атіка, 2008. – 204 с.
2. Кацавець Р. С. Ораторське мистецтво : підручник. / Р. С. Кацавець. – К.: Алерта, 2014. – 238 с.
3. Олійник О. Риторика : навч. посіб. для студ. вузів / О. Олійник. – К. : Кондор, 2009. – 170 с.

4. 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.
5. 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, колоквіуми, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.22. НАЗВА. ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. ІІІ.

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

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

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

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

Основні морально-етичні проблеми представників сучасного бізнесу. Роль та значення комунікативних процесів в діяльності підприємця; психологічне значення ділового спілкування в досягнення успіху, психологія прийняття рішення в складній ситуації.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.23. НАЗВА. ТЕОРІЯ І ПРАКТИКА ПЕРЕКЛАДУ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. ІІІ.

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

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

анотувати та реферувати тексти іноземною мовою загальної та спеціальної тематики.

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання.

– поточний контроль – опитування, колоквіуми, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Англійська, німецька, українська.

ЗМІСТ

ВСТУП 2

1. Загальна інформація 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
2. Ресурси та послуги 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
3. Освітня програма *(із зазначенням керівника проектної групи – гаранта освітньої програми)* 23
4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни) 34