

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

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Спеціалізація	«Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»
Освітній ступінь	«магістр»

Завідувач випускової кафедри	_____	М.Ф. Кравченко
Керівник групи забезпечення	_____	Н.В. Притульська
Гарант освітньої програми	_____	М.Ф. Кравченко

Київ 2019

ВСТУП

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

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

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

Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин.

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

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

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

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

Довідник з розподілу оцінок КНТЕУ

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

1. Загальна інформація.

1.1. Назва та адреса.

Київський національний торговельно-економічний університет.

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

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

факс (044) 544-39-74.

Електронна пошта knute@knute.edu.ua

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

1.2. Опис закладу (зокрема тип і статус).

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

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

КНТЕУ – це 6 навчальних інститутів, 9 коледжів і 2 вищих комерційних училища, розташованих у 10 містах: Києві, Харкові, Вінниці, Чернівцях, Хмельницькому, Ужгороді, Коломиї, Бурштині, Житомирі та Одесі.

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

В університеті навчається близько 35 тис. студентів за 21 бакалаврськими та 17 магістерськими спеціальностями, 51 бакалаврськими (з них 2 англійською мовою викладання) та 50 магістерськими (з них 10 англійською мовою викладання) освітньо-професійними програмами.

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

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

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

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

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

До складу КНТЕУ входять: Інститут вищої кваліфікації, Центр європейської освіти, Лабораторія дистанційного навчання, Центр розвитку кар'єри, Центр трансферу технологій, Центр педагогічних та психологічних досліджень, Вища школа педагогічної майстерності, Центр укладання договорів, Навчально-виробниче об'єднання, Центр бізнес-тренінгу, Науково-технічний центр сертифікації продукції, послуг та систем якості. На базі університету працює юридична клініка «Центр правового захисту», що надає безкоштовну правову допомогу. Інститут вищої кваліфікації (ІВК) забезпечує реалізацію концепції освіти протягом життя, підвищення кваліфікації, надає освітні послуги міжнародного рівня з підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних працювати в економічних умовах сьогодення й успішно конкурувати як на вітчизняному, так і на міжнародному ринках праці (програми MBA, другої вищої освіти, перепідготовки та підвищення кваліфікації).

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

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

Однією із вагомих переваг КНТЕУ є матеріально-технічна база європейського рівня. Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, лабораторії – необхідним устаткуванням. Загалом в університеті налічується 50 комп'ютерних кабінетів. Функціонує бібліотечний комплекс з електронним обслуговуванням читачів. Для студентства створені сприятливі соціально-побутові умови: 6 гуртожитків, 7 кафетеріїв та 5 їдалень, медпункт, пральня та інші побутові пункти. До послуг студентів спортивний комплекс, до якого входять футбольне поле зі штучним покриттям, майданчики для спортивних ігор у баскетбол, волейбол, настільний теніс тощо та тренажерні зали. Студенти та співробітники мають змогу відпочивати на базах університету на узбережжі Чорного моря.

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

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

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

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

1.3. Академічні органи.

**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 та лауреат Премії Кабінету Міністрів України за розроблення і впровадження інноваційних технологій.

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

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

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

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

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

1.4. Академічний календар.

Початок навчальних занять – 1 вересня.

Завершення навчальних занять – 30 червня.

Освітній процес здійснюється за семестрами.

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

1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь «бакалавр»		Освітній ступінь «магістр»	
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь «бакалавр»		Освітній ступінь «магістр»	
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
03 Гуманітарні науки	035 Філологія	Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська	–	–
05 Соціальні та поведінкові науки	051 Економіка	Цифрова економіка (Digital economics)	051 Економіка	Цифрова економіка (Digital economics)
		Міжнародна економіка		Міжнародна економіка
		International economics - англійська		International economics - англійська
		Економіка бізнесу		Економіка та безпека бізнесу
		Економіка торгівлі		Фінансовий менеджмент
		Економіка галузевих ринків		Financial management - англійська
053 Психологія	Практична психологія	053 Психологія	Психологія	
054 Соціологія	Соціологія економічної діяльності	–	–	
06 Журналістика	061 Журналістика	Реклама і зв'язки з громадськістю	061 Журналістика	Реклама
07 Управління та адміністрування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування в міжнародному бізнесі
		Фінансовий контроль та аудит		Облік і податковий консалтинг
		Фінансова аналітика		Фінансовий контроль та аудит
	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Державні та муніципальні фінанси	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Державні та муніципальні фінанси
		Податкова справа		Міжнародні фінанси
Банківська справа	Банківська справа			

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь «бакалавр»		Освітній ступінь «магістр»				
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація			
			Управління державними фінансовими ресурсами Фінансове посередництво Страховання Корпоративні фінанси		Державний аудит Фінансове посередництво Financial intermediation - англomовна Страховання Фінансове брокерство		
073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності Management of foreign economic activities - англomовна Управління бізнесом Торговельний менеджмент (Trade management) Менеджмент персоналу (HR management) Промисловий менеджмент (Industrial management) Готельний і ресторанний менеджмент Туристичний менеджмент Управління в сфері економічної конкуренції	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності Management of foreign economic activities - англomовна Управління бізнесом Торговельний менеджмент Trade management - англomовна Менеджмент персоналу (HR management) Готельний і ресторанний менеджмент Hotel and Restaurant management - англomовна Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент Tourist and resort-recreational management - англomовна Управління в сфері економічної конкуренції				
				075 Маркетинг	Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг менеджмент

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь «бакалавр»		Освітній ступінь «магістр»		
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація	
076 Підприємство, торгівля та біржова діяльність		Рекламний бізнес		(Marketing management)	
				Рекламний бізнес	
				Бренд-менеджмент	
				Цифровий маркетинг (Digital marketing)	
		Товарознавство і комерційна логістика			Організація оптової та роздрібно торгівлі
					Товарознавство і комерційна логістика
					Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі
					Митна справа
	Логістична діяльність			Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі	
				Митна справа	
				Customs - англомовна	
				Логістика та управління ланцюгами постачання	
	Категорійний менеджмент у ритейлі (Cat Management)			Категорійний менеджмент у ритейлі (Cat Management)	
				Категорійний менеджмент у ритейлі (Cat Management)	
				Категорійний менеджмент у ритейлі (Cat Management)	
				Категорійний менеджмент у ритейлі (Cat Management)	
08Право	081 Право	Комерційне право	081 Право	Комерційне право	
				Фінансове право	
				Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності	
				Цивільне право і процес	
12Інформаційні технології	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering)	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering)	
	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки	
	124 Системний аналіз	Інформаційні технології та бізнес-аналітика	–	–	

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь «бакалавр»		Освітній ступінь «магістр»	
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
		(Data Science)		
	125 Кібербезпека	Безпека інформаційних і комунікаційних систем в економіці	–	–
18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	Технологія та організація ресторанного бізнесу	181 Харчові технології	Ресторанні технології та бізнес
				Інноваційні технології в ресторанному бізнесі
				Крафтові технології
24 Сфера обслуговування	241 Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельний девелопмент
				Міжнародний готельний бізнес
				International hotel business - англomовна
				Лакшері менеджмент (Luxury management)
	242 Туризм	Міжнародний туризм	242 Туризм	Міжнародний туристичний бізнес
				Економіка і організація туризму
				International tourist business - англomовна
				Міжнародний івент-менеджмент в туризмі
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.

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

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

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

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

Визначення кредитної мобільності здійснюється на основі таких документів:

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

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

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

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

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

1.9. Механізми академічного управління.

Механізми академічного управління у КНТЕУ визначені у положеннях:

- [Про організацію освітнього процесу студентів](#);
- [Про дистанційне навчання у КНТЕУ](#);
- [Про порядок реалізації права на академічну мобільність у КНТЕУ](#);
- [Про індивідуальний навчальний план студента КНТЕУ](#);
- [Про самостійну роботу студентів і аспірантів КНТЕУ](#);

- Про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у КНТЕУ;
- [Про проведення практики студентів у КНТЕУ](#);
- [Про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів](#);
- [Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів КНТЕУ](#);
- [Про випускний кваліфікаційний проект \(роботу\)](#);
- [Про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у КНТЕУ](#);
- [Про процедуру і підстави для видачі документів про вищу освіту державного зразка у КНТЕУ](#);
- [Про систему рейтингового оцінювання діяльності студентів КНТЕУ](#);
- [Про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти КНТЕУ](#).

2. Ресурси та послуги.

2.1. Відділ обліку студентів.

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

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

2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання.

На території студентського містечка є чотири гуртожитки, розташовані за 5 хв ходи від головного навчального корпусу та за 15 хв від станцій метро «Лісова» та «Чернігівська». До центру міста (вул. Хрещатик) можна доїхати за 30 хв. Поблизу університету є лісопаркова зона та парк «Кіото». Ще один гуртожиток розташований за адресою: вул. Лобачевського, 23 (за 20 хвилин від головного навчального корпусу).

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

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

Адреси гуртожитків:

0. № 1 – вул. Д. Мілютенка, 8, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-49-05, (044) 531-49-67;
1. № 2 – вул. Д. Мілютенка, 6, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-48-91, 519-37-41, 513-11-82;
2. № 3 – вул. М. Матеюка, 2, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-49-28, 513-13-32;
3. № 4 – вул. М. Матеюка, 2-а, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-47-62, 531-47-99.
4. № 6 – вул. Лобачевського, 23, м. Київ, 02090;
тел. (044) 574-15-46, 574-16-83

2.3. Харчування.

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

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

Щодня в усіх навчальних корпусах працюють кафе, де також можна придбати страви власного виробництва: основні страви (більше 60 видів), гарніри (більше 40 видів), холодні страви (більше 50 видів), холодні та гарячі напої, свіжі кондитерські вироби та десерти, вироблені у власному кондитерському цеху (більше 90 видів). У навчальних корпусах, гуртожитках працюють торговельні автомати з гарячими та холодними напоями, кондитерськими виробами.

2.4. Вартість проживання.

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

2.5. Фінансова підтримка для студентів.

2.5.1. Стипендіальне забезпечення студентів.

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

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

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

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

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

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

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

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

2.5.2. Пільгова оплата за проживання у гуртожитках.

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

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

Особи з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, а також особи, які під час навчання у віці від 18 до 23 років

залишилися без батьків, зараховуються на повне державне утримання та отримують компенсацію на харчування та інші виплати, передбачені чинним законодавством.

2.6. Медичні послуги.

На території студентського містечка функціонує медичний пункт, де працюють дільничний терапевт, медична сестра та 2 фельдшери, які здійснюють прийом студентів, профілактичні щеплення, маніпуляційні процедури, проводять санітарно-просвітницьку роботу.

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

2.7. Страхування.

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

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

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

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

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

2.8. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами.

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

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

- навчальний корпус А обладнаний підйомною платформою та ліфтом для осіб з обмеженими фізичними можливостями;

- у навчальному корпусі Д, актовій залі Конгрес-центру (корпус В), гуртожитках № 2, 4 є пандуси для заїзду візків;
- у гуртожитках № 2, 4 спеціально обладнані кімнати для осіб з обмеженими фізичними можливостями (туалет та ванна обладнані спеціальними поручнями);
- сходові майданчики обладнані поручнями;
- в університеті кнопки виклику ліфта, світлові вимикачі розміщені на рівні доступу сидячої людини.

Для забезпечення їх соціальної адаптації надається психологічна підтримка практичних психологів.

Студенти з особливими потребами регулярно отримують матеріальну допомогу. Університет забезпечує надання соціальних пільг окремим категоріям студентів, які гарантовані державою.

2.9. Навчальне обладнання.

Бібліотека КНТЕУ є науковим, інформаційно-навчальним, культурно-освітнім структурним підрозділом університету з універсальними фондами документів. Основна мета діяльності бібліотеки – активне сприяння розробці та впровадженню перспективних навчальних технологій, створення умов для ефективної наукової роботи та організації навчального процесу. Ректорат університету сприяє заходам щодо розширення інформаційних ресурсів у бібліотеці, створення доступності та зручності у користуванні книжковим фондом. Фонди бібліотеки є універсальною базою для навчального процесу і наукових досліджень у сфері економіки торгівлі, економіки й фінансів, менеджменту та бізнесу тощо. Це один з основних інформаційних ресурсів бібліотеки КНТЕУ, який становить 1 млн 244 тис. примірників книг, періодичних видань, дисертацій та авторефератів, видань на електронних носіях. Щорічне поповнення фонду документів бібліотеки – понад 6000 примірників. Придбання періодичних видань України та зарубіжних країн – понад 100 назв.

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

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

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

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

SMART-бібліотека пропонує різні напрямки діяльності для проведення навчання та має усі технічні можливості для креативного проведення часу молоді. Тут можна прийти почитати книжку, попрацювати на комп'ютері або зі своїм гаджетом, провести конференцію або лекцію, використовуючи SMART-WALL або плазмову панель, зануритися у віртуальну реальність за допомогою спеціальних VR-окулярів. Використання технологій віртуальної реальності допоможе студентам пристосовуватись до процесів, моделей і теорій, які постійно ускладнюються, та оперувати великою кількістю інформації й новими способами її подання. Власне, саме поняття smart має на увазі більш швидку відповідь на вимоги економіки і світу.

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

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

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

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

Мультимедійна бібліотека надає інформаційні послуги щодо напрямів навчальної та наукової роботи університету та сприяє

використанню інтернет-ресурсів як освітнього потенціалу. До послуг користувачів представлено фонд мультимедійних документів навчально-пізнавального значення на різних носіях (CD та DVD-дисках, відеокасетах тощо). Формується повнотекстова база даних електронних навчальних посібників і програм, методичних вказівок та праць викладачів КНТЕУ. Також у мультимедійній бібліотеці відкрито вільний доступ до веб-сайтів вітчизняних і зарубіжних бібліотек, електронних інформаційних ресурсів України й зарубіжних країн та міжнародних проєктів. Мультимедійна бібліотека обладнана сучасними комп'ютерами, що під'єднані до мережі Інтернет.

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

Мультимедійна бібліотека, крім повнотекстових баз даних з Інтернету, укомплектована фондом документів на електронних носіях. Мережні локальні ресурси (навчально-методичні видання) становлять 4695 примірників. Документи на змінних носіях – 6166 примірників. Мультимедійною бібліотекою щомісяця здійснюється електронне інформування структурних підрозділів КНТЕУ щодо нових надходжень та текстових баз даних. Бібліотека університету має такі бази даних документів:

- АБІС«УФД/Бібліотека».
- Реферативна база даних SCOPUS.
- Повнотекстова база інформаційного ресурсу компанії «EBSCO PUBLISHING».
- Російська наукова електронна бібліотека (e-library.ru).
- База даних економіки та права (Polpred.com).
- Нормативні акти України –база законодавчих та нормативних актів України.
- Відкриті архіви України (oai.org.ua).
- «Товарний монітор»– тижневик огляду ринків (видавництва «Держзовнішінформ»).
- Країни світу (Українське національне інформгентство «Укрінформ»).
- Комплекти навчально-методичного забезпечення КНТЕУ.
- Видання КНТЕУ(архів): «Вісник КНТЕУ», «Товари та ринки», «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право».

- Фонд аудіо-відео-фотоматеріалів КНТЕУ.

Сайт бібліотеки КНТЕУ (www.lib.knteu.kiev.ua) надає повну інформацію про бібліотеку, її фонди та послуги, електронний каталог та інші електронні ресурси (наукометричні, бібліографічні, повнотекстові бази даних). Читачеві доступні також інструкції з пошуку, рекламна та пізнавальна інформація для користувачів, віртуальні книжкові виставки, 3D-екскурсії, звіти про заходи, що проходять у бібліотеці. Пошук документів, складання списків документів та надсилання їх на власну електронну адресу можна здійснювати з мобільних пристроїв (смартфонів та планшетів з операційною системою Android) за допомогою мобільного додатку з використанням QR-коду. Веб-сайт надає бібліотеці можливість охопити значну кількість користувачів, ефективно з ними комунікувати позитивний імідж.

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

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

Умови користування послугами бібліотеки:

- абонемент наукової літератури:
професорсько-викладацький склад, науковці – один навчальний рік,
студенти – один місяць;
- абонемент навчальної літератури:
професорсько-викладацький склад, науковці – один навчальний рік,
студенти – семестр;
- абонемент відділу іноземної літератури: усі читачі – один місяць
(з можливістю продовження терміну користування);

- абонемент художньої літератури: усі читачі – 21 день.
- Режим роботи бібліотеки: понеділок – п'ятниця 09:00–17:45.
 Завідувач бібліотеки КНТЕУ – Л.С. Шестопалова.
 Заступник завідувача бібліотеки КНТЕУ – В.Г. Зубарева.

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

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

2.10. Організація мобільності студентів за освітніми програмами.

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

Програми навчання Центру європейської освіти КНТЕУ

ЗВО–партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
Університет Клермон-Овернь (<i>Université Clermont-Auvergne</i>) Університетська школа менеджменту Клермон-Ферран, Франція	Licence (бакалавр)	• Менеджмент	1 рік	Очна	Французька	– Знання французької мови – рівень B2, – щонайменше 2–3 роки навчання у КНТЕУ
	Master (магістр)	• Операційний менеджмент • Менеджмент малих і середніх підприємств	2 роки			– Знання французької мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
Вища паризька	Master (магістр)	• Менеджмент	2 роки	Очна	Англійська,	– Знання мови – рівень B2,

ЗВО–партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
школа комерції (ESCPEurope) Париж, Франція					французька	– диплом бакалавра
Університет Парі Ест Кретеї (Université Paris-Est Creteil) Інститут адміністрування підприємств Густава Ейфеля Париж, Франція	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> • Управління підприємствами • Бухгалтерський облік, контроль, аудит 	1 рік	Очна	Французька	– Знання французької мови – рівень B2, – щонайменше 3 роки навчання у КНТЕУ
		<ul style="list-style-type: none"> • Міжнародний менеджмент 			Англійська	– Знання англійської мови – рівень B2, – щонайменше 3 роки, – навчання у КНТЕУ
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> • Міжнародний магістр з бізнес-менеджменту 				– Знання англійської мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент організацій • Маркетинг • Фінанси • Бухгалтерський облік, контроль, аудит 	1–2 роки	Французька		– Знання французької мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра	
Бізнес-школа «Audencia» Нант, Франція	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент 	1,5 року	Очна	Французька, англійська	– Знання мови – рівень B2, – диплом бакалавра
Університет Гренобль Альпи (Université Grenoble)	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> • Економіка і управління 	1 рік	Дистанційна	Французька, англійська	– Знання французької, англійської мов – рівень B1–B2,

ЗВО–партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
<i>Alpes</i>) Економічний факультет Гренобль, Франція						– щонайменше 3 роки навчання у КНТЕУ
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент • Фінанси • Маркетинг 	2 роки	Очна	Французька	<ul style="list-style-type: none"> – Знання французької мови, – рівень B2–C1, – диплом бакалавра
Університет Центрального Ланкаширу (<i>University of Central Lancashire</i>) Престон, Великобританія	<i>Школа мов, літератури та міжнародних досліджень</i>		Тематичні тижні на вибір (липень–серпень)	Очна	Англійська	<ul style="list-style-type: none"> – Знання англійської мови – мінімальний рівень B1 – Знання англійської мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
	Літня школа з вивчення англійської мови					
	<i>Бізнес-школа Ланкаширу (з 2016 р.)</i>		1 рік			
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> • Міжнародний бізнес та менеджмент • Фінанси та інвестиції • Маркетинг 				

2.11. Обов'язкові та вибіркові «вікна мобільності».

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

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

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

2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі.

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

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

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

Вірменія	Фонд «Французький Університет Вірменії»
	Міністерство освіти та науки Республіки Вірменія
	Фонд «Національний центр забезпечення якості професійної освіти»
	Державна академія мистецтв Вірменії
	Єреванський державний університет
Франція	Вища Рада з оцінки наукових досліджень та вищої освіти
	Університет Клермон-Ферран 1
	Університет Жана Мулена Ліон 3
Казахстан	Незалежне агентство забезпечення якості освіти Казахстану
	Гуманітарно-Юридичний Університет Казахстану (КАЗГЮУ ім. М.С. Нарикбаєва)
	Південно-Казахстанський Державний Університет

	ім. М.Ауезова
	Міністерство освіти та науки Казахстану
Монголія	Міністерство освіти та науки Монголії
	Національна Рада Монголії з акредитації освіти
	Національний Університет Монголії
	Університет Отгонтэнгэр
Польща	Університет ім. Яна Кохановського в м.Кельце
Іспанія	Університет Алькали
Україна	Київський національний торговельно-економічний університет
	Міністерство освіти та науки України
	Харківський національний економічний університет ім. Семена Кузнеця

Міжнародні програми і проекти в рамках Еразмус+

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

2.14. Мовні курси.

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

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

Контингент слухачів формується на початку навчального року. Записатися на програми вивчення іноземної мови можуть студенти та випускники усіх факультетів, а також викладачі та співробітники

КНТЕУ. Вартість навчання залежить від рівня навчальної програми та кількості навчальних годин.

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

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

2.15. Можливості для проходження практики.

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

Київський національний торговельно-економічний університет підтримує партнерські відносини більш ніж з **350 стейкхолдерами**. Партнерами університету є органи державної та місцевої влади, організації, відомства, служби, на базі яких проходить практика студентів з подальшим працевлаштуванням, переважна кількість з них є **партнерами освітніх програм, а саме:** Міністерство економічного розвитку та торгівлі України; Міністерство соціальної політики України; Міністерство закордонних справ України; Міністерство інфраструктури України; Міністерство фінансів України, Державна фіскальна служба та її структурні підрозділи; Державна казначейська служба України; Рахункова палата України; Пенсійний фонд України; Державна аудиторська служба України; Національний банк України; Національна комісія з державного регулювання у сфері ринків фінансових послуг України; Національна комісія з цінних паперів та фондового ринку України; Державна інспекція України з питань

захисту прав споживачів; Вищий Господарський Суд України; апеляційні суди України; Антимонопольний комітет України; Департамент кіберполіції Національної поліції України; Національне агентство України з питань державної служби; Головне територіальне управління юстиції у місті Києві; Національна академія наук України; Національна академія державного управління при Президентові України; Союз промисловців та підприємців України; Українська спілка підприємців малих, середніх та приватизованих підприємств; профільні комітети Верховної Ради України; Інститут психології НАПН України; Незалежна асоціація банків України; Українська спілка автомобільного транспорту та логістики; Асоціація «УКРЗОВНШТРАНС»; Громадська спілка «Український кулінарний союз» та інші.

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

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

На базі кафедри технології і організації ресторанного господарства проводяться сертифікатні курси з дисциплін «Технологія ресторанної продукції», «Етнічна кулінарія», «Кондитерське та пекарське мистецтво», «Барна справа». Студенти мають змогу пройти практику за

кордоном: Італія (безкоштовні курси з італійської мови), Боргарія, Словаччина, Туреччина тощо.

2.16. Навчання на робочому місці.

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

2.17. Умови для занять спортом і відпочинку.

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

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

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

2.18. Студентські організації.

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

- рада студентського самоврядування університету, 6 рад студентського самоврядування на факультетах і 5 рад студентського самоврядування в гуртожитках;
- наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених;
- студентські клуби – «Еко Клуб», «Правничий клуб», «Підприємець», «Менеджер», «Кібернетик», «Рекламист», клуб «ТРОС» – Творче Рекламне Об'єднання Студентів, «Лука Пачоллі», «Аудиторська

студентська спілка», «Хіміки КНТЕУ», «Клуб кулінарів», психологічний клуб «Мудрість поколінь», туристичний клуб «Еверест», спортивні клуби з футболу, баскетболу, волейболу, боротьби тощо, спілка консумеристів «ОСА». Також студенти беруть участь у роботі юридичної клініки «Центр правового захисту», всеукраїнському русі «Молодь за права споживачів».

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

3. Освітня програма.

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет, факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Інноваційні технології у ресторанному бізнесі»
Офіційна назва освітньої програми	«Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяців
Наявність акредитації	<ul style="list-style-type: none">- Міністерство освіти і науки України- країна: Україна- період акредитації 2016 – 2024 р.р.
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	На навчання для здобуття ступеня магістра приймаються особи, які здобули: <ul style="list-style-type: none">- освітній ступінь вищої освіти бакалавра з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія»;- освітній ступінь вищої освіти спеціаліста з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія»;- освітній ступінь вищої освіти бакалавра, здобутого за іншою спеціальністю (іншим напрямом підготовки) за умови успішного проходження додаткового вступного випробування з урахуванням середнього бала диплома бакалавра.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01 липня 2024 року
Інтернет-адреса постійного	https://knteu.kiev.ua

розміщення опису освітньої програми	
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, здатних ідентифікувати, вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з урахуванням специфіки функціонування суб'єктів сфери обслуговування, здійснювати науково-педагогічну та наукову діяльність, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво і технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі» Обсяг обов'язкових компонент ОПП складає 60%. Обсяг циклу професійної підготовки становить 86,7% від загального обсягу ОПП, обсяг циклу гуманітарно-професійної підготовки – 13,3% від загального обсягу ОПП
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна з академічною орієнтацією
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі виробництва харчових продуктів, набуття теоретичних знань та практичних навичок, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді для здобуття в рамках відповідної освітньо-наукової програми на третьому рівні вищої освіти ступеня доктора філософії. Ключові слова: виробництво, харчові продукти, інноваційні ресторанны технології, ресторанны креатив
Особливості програми	Поглиблена практична підготовка у сфері ресторанных технологій та науково-дослідної роботи, проходження практики в Україні та за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні лабораторні заняття з залученням відомих практичних фахівців ресторанного бізнесу

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Головний кулінар, головний технолог, завідувач виробництва, завідувач підприємства харчування, керуючий підприємства харчування, керуючий рестораном начальник виробництва; молодший науковий співробітник, науковий співробітник, науковий співробітник-консультант
Подальше навчання	Аспірантура
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Індивідуалізоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, метод критичного мислення, навчання через лабораторну практику.
Оцінювання	Письмові екзамени, усні презентації, тестування, усне опитування, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальних завдань, випускний кваліфікаційний проект
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук; здатність розв'язувати практичні проблеми організаційного, технічного, технологічного і науково-дослідного характеру в умовах закладів ресторанного бізнесу.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до превентивного і аварійного планування ЗК 2. Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах ЗК 3. Здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах ЗК 4. Уміння приймати управлінські рішення у складних та непередбачуваних ситуаціях ЗК 5. Уміння працювати у колективі та команді, проявляти лідерські якості на посаді керівника ЗК 6. Здатність працювати в міжнародному середовищі ЗК 7. Здатність управління заходами безпеки професійної діяльності, діяти з позицій соціальної

	<p>відповідальності</p> <p>ЗК 8. Знання міжнародних норм і законодавства України у сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту</p> <p>ЗК 9. Здатність до формування культури мислення, її сприйняття</p> <p>ЗК 10. Здатність до самоосвіти.</p> <p>ЗК 11. Здатність формувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 12. Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Уміння застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного управління у прийнятті рішень в процесі управління діяльністю та розвитком закладів ресторанного господарства на ринку.</p> <p>ФК 2. Розуміння теоретичних положень маркетингових стратегій управління стратегічною маркетинговою діяльністю закладів на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.</p> <p>ФК 3. Розуміння психологічних закономірностей управлінської діяльності та визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів.</p> <p>ФК 4. Здатність визначати концепцію закладу ресторанного господарства</p> <p>ФК 5. Розуміння сучасних теоретичних основ інжинірингу бізнес-процесів, методик його здійснення</p> <p>ФК 6. Здатність виконувати проектні, технологічні, інженерно-технічні роботи</p> <p>ФК 7. Уміння визначати раціональні технологічні режими виробництва продукції ресторанного господарства</p> <p>ФК 8. Уміння застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності використання інноваційних ресторанних технологій</p> <p>ФК 9. Здатність розроблення підходів до проектування складу харчових продуктів спеціального призначення</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти сучасні об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства</p>

	<p>ФК 11. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства</p> <p>ФК 12. Здатність обґрунтування проектно-технологічних рішень, інвестиційної привабливості та бізнес-плану закладів ресторанного господарства</p> <p>ФК 13. Розуміння методології і методики проведення наукових досліджень.</p> <p>ФК 14. здатність до вибору напряму та теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів в практичній діяльності</p> <p>ФК 15. Розуміння освітнього процесу. Здатність до розроблення науково-методичного забезпечення навчального процесу у закладах освіти. Здатність до викладання та контролювання та оцінювання результатів викладання.</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю закладів ресторанного господарства; уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття відповідних рішень; здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху, розвивати конкурентні переваги закладу ресторанного господарства; використовувати моделі управління доходами, аналітичних технологій щодо оптимізації та максимізації доходності суб'єкта ресторанного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту.</p> <p>ПРН 2. Здатність продемонструвати знання та розуміння сутності стратегічного маркетингу; особливостей підходів до розроблення загальної стратегічної доктрини відповідно до специфіки цільових ринків ресторанного господарства; уміння орієнтуватися на ринку серед конкурентів; здійснювати: сегментування цільових аудиторій споживачів, аналіз структури потреб і ємності цільових ринків, аналіз механізмів формування різних моделей споживчої поведінки та сучасних методів впливу на неї.</p> <p>ПРН 3. Здатність застосовувати методологічні</p>

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

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

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

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

ПРН 7. Уміння розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування

закладів ресторанного господарства; здатність розробляти нормативну документацію щодо проектування закладів ресторанного господарства; визначити якість проектних рішень підприємств ресторанного господарства, знання принципів роботи та інструментарію систем автоматизованого проектування ArchiCAD та Autodesk 3ds Max.

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

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

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

ПРН 11. Здатність забезпечувати захист державних економічних інтересів на основі діючих правових норм під час діяльності в галузі ресторанного господарства; здатність

класифікувати об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності; знання порядку охорони прав на об'єкти інтелектуальної власності, системи захисту прав інтелектуальної власності.

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

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

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

ПРН 15. Здатність до використання передових прийомів, різноманітних дидактичних методів та інтенсивних технологій викладання, враховуючи особливості контингенту та специфіку дисциплін; формування у студентів системного, цілісного уявлення про основні закони ораторського мистецтва як науки, спрямованої на розвиток інтелекту, та культури мовлення майбутнього фахівця.

ПРН 16. Здатність брати безпосередню участь в

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

Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контрол ю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Концепції і ресторанный креатив	6	Е/п
ОК 2.	Інжиніринг харчових технологій	6	Е/п
ОК 3.	Управління бізнес-процесам	6	Е/п
ОК 4.	Технології інноваційних харчових продуктів	7,5	Е/п
ОК 5.	Проектування закладів ресторанного господарства	7,5	Е/п
ОК 6.	Технології крафтових виробництв	6	Е/п
ОК 7.	Управління проектами у ресторанному бізнесі	6	Е/п
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		45	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1.	Бізнес-інжиніринг	6	Е/п
ВБ 1.2.	Інструментальні методи дослідження	6	Е/п
ВБ 1.3.	Міжнародне технічне регулювання	6	Е/п
ВБ 1.4.	Оздоровче харчування	6	Е/п
ВБ 2.5.	Ресторанна справа	6	Е/п
ВБ 2.6.	Стратегічний маркетинг у ресторанному бізнесі	6	Е/п
ВБ 2.7.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6	Е/п
ВБ 2.8.	НАССР у закладах ресторанного господарства	6	Е/п
ВБ 3.1.	Договірне право	6	Е/п
ВБ 3.2.	Інтелектуальна власність	6	Е/п
ВБ 3.3.	Консьюмерське право	6	Е/п
ВБ 3.4.	Правове регулювання безпеки підприємницької діяльності	6	Е/п
ВБ 4.1.	Ділові переговори	6	Е/п
ВБ 4.2.	Ораторське мистецтво	6	Е/п
ВБ 4.3.	Психологія бізнесу	6	Е/п
Загальний обсяг вибірових компонент:		24	

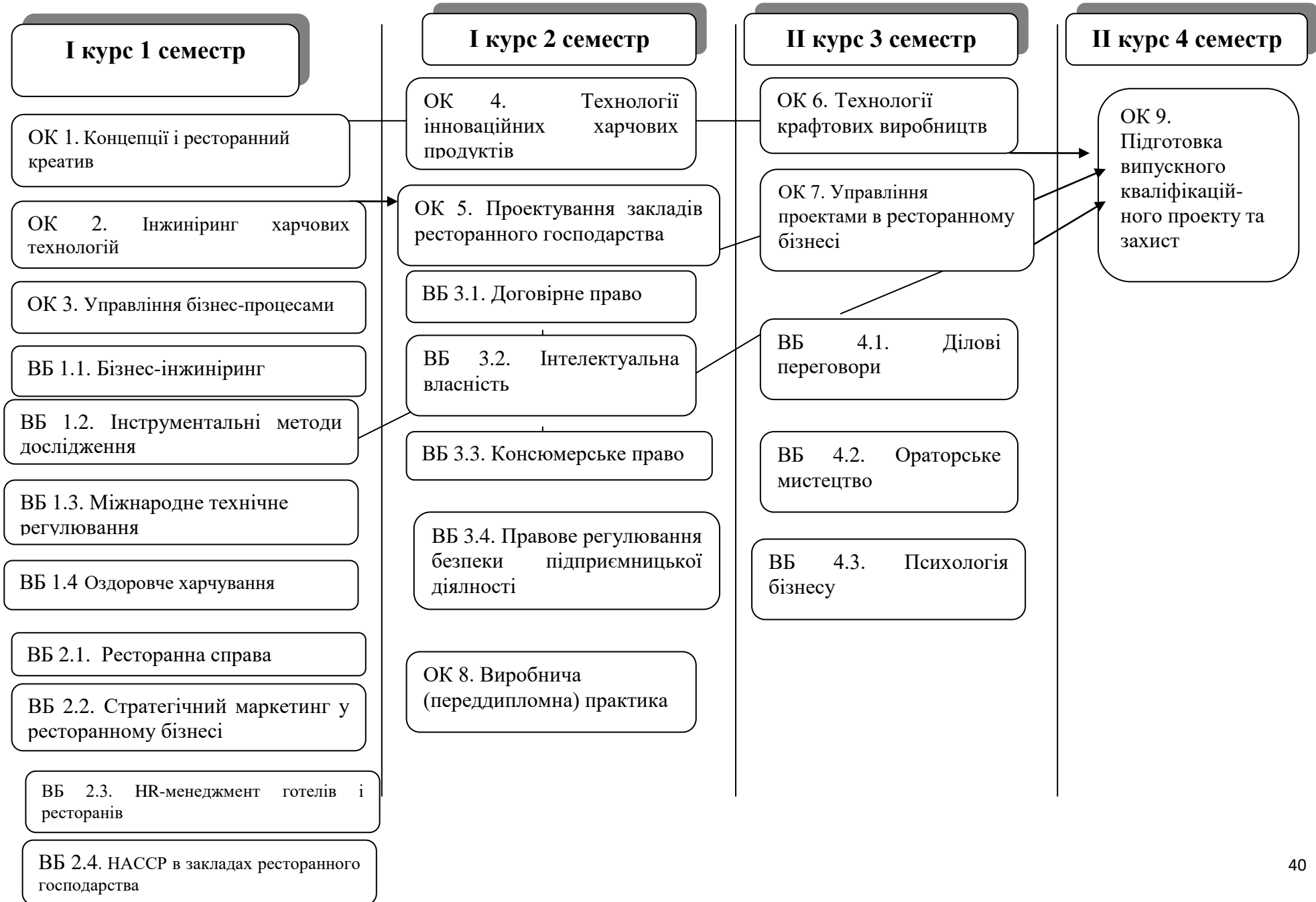
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контрол ю
1	2	3	4
Практична підготовка			
ОК 8.	Виробнича (переддипломна практика)	9	3
Атестація			
ОК 9.	Підготовка випускного кваліфікаційного проекту та захист	12	Захист
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Структурно-логічна схема ОП



Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

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

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

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

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).

4.1. Назва. КОНЦЕПЦІЇ І РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., докт. техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала, м. Варшава, тема: «Академічна доброчесність: виклики сучасності»); Демічковська М.П., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина), «Caramel. The art of the pulled sugar»).

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

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

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

оформленні страв і напоїв. Шоколадне мистецтво. Haute cuisine (висока кухня).

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.2. Назва. ІНЖИНІРИНГ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кравченко М.Ф., проф., д-р техн. наук, зав. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський університет, м.Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка)); Васильєва О.О., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський університет, м.Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка).

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : Монографія / Під кер. А.А. Мазараки, – 2-ге вид., переобл. і доп. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.
2. Блюменталь Хестен. The Science of Cooking. / Х. Блюменталь : [текст] Bloomsbury USA: 2012. – 149 с.
3. Thomas Keller. Coastal Living Cookbook: The Ultimate Recipe Collection for People Who Love the Coast. / T. Keller – Bloomsbury USA: 2014. – 235 p.
4. Gary Rhodes. Cookery Year: Spring into Summer. : / G. Rhodes, - Bloomsbury USA: 2013. – 370 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.3. Назва. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. I.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мельниченко С.В. Управління бізнес-процесами в туризмі: монографія / С.В. Мельниченко, К.А. Шеєнкова. – К.: КНТЕУ, 2015. – 256 с.
2. Бізнес-планування : навч. посіб. / Т.Г. Васильців, Я.Д. Качмарик, В.І. Блонська, Р.Л. Лупак. – К. : Знання, 2013. – 173 с.
3. John Jeston Business Process Management, 3rd Edition, 688 p. Routledge (December 13, 2013).
4. Marlon Dumas, Marcello La Rosa, Jan Mendling, Hajo A. Reijers Fundamentals of Business Process Management, 399 p. Springer; (February 26, 2013).

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.4. Назва. БІЗНЕС-ІНЖИНІРИНГ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. I.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Макроекономіка», «Мікроекономіка», «Економіка підприємства», «Менеджмент», «Маркетинг».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/заходи.

1. Арєф'єва О.В. Інжиніринг бізнес-процесів: принципи та технологія / О. В. Арєф'єва, І. Є. Мельник. – К. : ГРОТ, 2008. – 253 с.

2. Рапопорт Б. Інжиніринг та моделювання бізнесу / Б. Рапопорт, А. Скубченко. – К.: «Інфра-М», 2013. – 168 с.

3. Фролова Л.В, Кравченко Е.С. Формирование бизнес-модели предприятия / Л.В Фролова, Е.С. Кравченко. – К: Центр учебной литературы, 2012. – 384 с.

4. Хаммер М., Чампи. Д. Реинжиниринг корпорации. Манифест революции в бизнесе./ Майкл Хаммер, Джеймс Чампи. – М.: Издательство Манн, Иванов и Фербер (переклад з англ.), 2011. – 288 с.

5. Alexander Osterwalder, Yves Pigneur . Business Model Generation: A Handbook for Visionaries, Game Changers, and Challengers Paperback July 13, 2011.

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

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

Методи оцінювання:

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

- підсумковий контроль – екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. Назва. ІНСТРУМЕНТАЛЬНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гончарова І.В., доц., кандидат хімічних наук, доц. кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю.

Результати навчання. Після вивчення дисципліни “Інструментальні методи дослідження” студенти повинні

знати:

- основні інструментальні методи дослідження товарів (фотометричні, електрохімічні, хроматографічні, спектральні);
- загальні фізико-хімічні закономірності, що лежать в основі дослідження якості товарів та їх аналізу;
- призначення та принципи роботи сучасного аналітичного обладнання для дослідження якості сировини та готової продукції;
- практичні напрямки застосування інструментальних методів аналізу.

вміти:

- користуватись аналітичним обладнанням для визначення якості сировини та готової продукції (рефрактометрами, спектрофотометрами, фотоколориметрами, кондуктометрами, поляриметрами, рН-метрами, йонометрами, флуоресцентними спектрометрами, хроматографами);
- проводити математичну та комп'ютерну обробку результатів досліджень.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Дисципліна базується на наступних дисциплінах: “Харчова хімія”, “Фізичні методи дослідження”, “Харчова мікробіологія”, “Основи фізіології та гігієни харчування”.

Зміст. Дисципліна “Інструментальні методи дослідження” включає шість тем: “Предмет, значення та завдання дисципліни”, “Теоретичні основи інструментальних методів дослідження”, “Фотометричні методи дослідження”, “Електрохімічні методи дослідження”, “Хроматографічні методи дослідження”, “Спектральні методи дослідження”.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Скоробогатий Я.П. Хімія і методи дослідження сировини і матеріалів. Фізична і колоїдна хімія та фізико-хімічні методи дослідження: навч. посіб. / Я.П. Скоробогатий, В.Ф. Федорко. – Л.: “Компакт-ЛВ”, 2005. – 248 с.
2. Зінчук В.К. Фізико-хімічні методи аналізу: навч. посіб. / В.К. Зінчук, Г.Д. Левицька, Л.О. Дубенська. – Л.: Видав. центр ЛНУ ім. Івана Франка, 2008. – 362 с.

3. Пасальський Б.К. Експрес-методи визначення якості харчових продуктів: навч. посіб. / Б.К. Пасальський, Н.Ю. Чикун; за ред. Н.В. Придульської. – К.: КНТЕУ, 2013. – 119 с.
4. Пасальський Б.К. Хімія та методи дослідження сировини та матеріалів: навч. посіб. / Б.К. Пасальський; за ред. А.А. Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2005. – 237 с.
5. Шевряков М.В. Аналітична хімія: навч. посіб. / М.В. Шевряков, М.В. Повстяний, Б.В. Яковенко, Т.А. Попович. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2013. – 404 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції та лабораторні заняття. Методи викладання – вивчення нового матеріалу, закріплення завдань, контроль і оцінка знань студентів.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, контрольна робота, самостійна робота, наукові доповіді на лекції-конференції;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.6. Назва. МІЖНАРОДНЕ ТЕХНІЧНЕ РЕГУЛЮВАННЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мережко Н.В., проф., д-р. тех. наук, зав. кафедри товарознавства та митної справи.

Результати навчання. Формування системи знань щодо ролі системи технічного регулювання в умовах глобалізації економічних процесів, характеристики міжнародних угод, законодавчого і нормативно-правового забезпечення міжнародного технічного регулювання.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Стандартизація, метрологія та управління якістю», «Оцінка відповідності».

Зміст. Система міжнародного технічного регулювання в умовах глобалізації економічних процесів. Складові міжнародного технічного регулювання: стандартизація, метрологія, оцінка відповідності та акредитація, ринковий нагляд. Концепція розвитку системи технічного регулювання в Україні.

Зовнішні та внутрішні чинники впливу на систему технічного регулювання. Законодавчо-нормативне забезпечення системи технічного регулювання. Міжнародні організації та угоди у сфері міжнародного технічного регулювання.

Європейська модель розвитку системи технічного регулювання – правила, принцип створення єдиного ринку. Вимоги ЄС до експортерів та

імпортерів товарів. Основні регуляторні аспекти функціонування спільного ринку Європейського Союзу. Системи ЄС щодо оповіщення про небезпечні товари RAPEX, RASSF. Міжнародні глобальні стандарти щодо безпечності та якості товарів. Стандарти BRC, IFS, GlobalGap, стандарти комісії Codex Alimentarius.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. «Блакитна настанова» щодо впровадження правил Європейського Союзу щодо продукції. – К.: Департамент технічного регулювання, 2014. – 160 с.
2. Черепков С.Т. Технічне регулювання та підтвердження відповідності в Україні : підручник / С.Т. Черепков, С.І. Кондрашов та ін. – Харків: ХПІ, 2010. – 439 с.
3. Про технічні регламенти та оцінку відповідності : Закон України від від 15.01.2015 № 124-VIII.
4. Угода Світової організації торгівлі про технічні бар'єри в торгівлі: затверджена Рішенням Ради від 22 груд. 1994 р. № 94/800/ЄС (Official Journal L 336, 23/12/1994 P. 0001-0002).
5. Міжнародне технічне регулювання : навч. посібник / О. М. Сафонова [та ін.]. - Х. : ХДУХТ. - 2013. - 372 с.

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні заняття (вирішення ситуаційних завдань).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.7. Назва. ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. I.

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

Результати навчання. Ознайомлення студентів з основами нутриціології та її термінологічним апаратом, сучасною парадигмою харчування людей

різних вікових і професійних груп, науковими підходами до організації харчування і розроблення харчових раціонів для відпочиваючих в умовах санаторно-курортних закладів, сучасними вимогами щодо послуг харчування в умовах курорту, зокрема, санаторію, курортного готелю та інших оздоровчих комплексів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Гігієна та санітарія».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Карпенко П.О. Основи раціонального і лікувального харчування : навч. посіб. / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко та ін. ; за заг. ред. П.О. Карпенка. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 504 с.
2. Мазаракі А.А. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А.А. Мазаракі та ін. – 2-ге вид., переробл. та допов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.
3. Карпенко П.А. Фундаментальные и прикладные аспекты современных эколого-биологических исследований : монография / П.А. Карпенко, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова та ін. – Одесса : С.В. Куприенко, 2015. – 226 с.
4. Григоров Ю.Г. Популярно о диетах и системах питания / Ю.Г. Григоров, Б.Л. Смолянский. – К.: Знання України, 2008. – 207 с.
5. Бензель Л.В. Лекарственные пищевые растения: учеб. пособие / Л.В. Бензель, П.В. Олійник, И.Л. Бензель и др. – К: ВСИ «Медицина», 2010. – 344 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.8. Назва. РЕСТОРАННА СПРАВА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Медведєва А.О., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: International Culinary Arts Center “Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics”, фірма «Convotherm», Німеччина, м. Мюнхен); Антонюк І.Ю., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: bar course «Trends of the bar industry»).

Результати навчання. Опанування та реалізація студентами теоретичних знань та практичних навичок з виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного бізнесу, набуття вміння діагностики технології кулінарної продукції як цілісної технологічної системи з урахуванням санітарних норм та гігієнічних вимог до якості та безпечності продовольчої сировини; формування теоретичних знань та практичних навичок щодо організації виробництва продукції ресторанного господарства, якісного обслуговування споживачів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.

Зміст. Загальна характеристика видів харчування (раціональне, дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче, альтернативні види харчування тощо) як передумова для формування меню закладів ресторанного бізнесу у відповідності з концептом розміщення. Технологія напівфабрикатів із сировини рослинного походження, із м'яса забійних тварин, субпродуктів і дичини, із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів, із гідробіонтів, допоміжні напівфабрикати, смако-ароматичні інгредієнти. Технологія супів, соусів, страв з овочів, плодів, грибів, з крупів, бобових, макаронних виробів, борошняних страв і гарнірів, з кисломолочних продуктів, яєць, кулінарної продукції з м'яса, субпродуктів та дичини, з м'яса птиці, пернатої дичини та кролів, страв із гідробіонтів, холодних страв та закусок. Технологія напоїв. Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів, солодких страв та десертної продукції.

Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Мережа закладів ресторанного господарства. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, класифікація послуг. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Організація планування виробничого процесу у закладах ресторанного господарства. Організація роботи основного і допоміжного виробництва. Організація реалізації продукції

зкладами ресторанного господарства. Меню закладів ресторанного господарства. Матеріально-технічна база процесу обслуговування споживачів. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування бенкетів і прийомів. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелі, у спеціалізованих ресторанах і закладах швидкого обслуговування, на транспорті.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 860 с.
2. HoReCa. Ресторани: підручник / за заг. ред. А.А. Мазараки. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 360 с.
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / Київ : Центр учбової літератури; Інкос, 2010. – 279 с.
4. Мазараки А.А. Знаменитые украинские блюда / А.А. Мазараки, И.А. Фельдман. и др. – К. : И. Губерников, 2012. – 312 с.
5. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Х. : Світ книги, 2012. – 537 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії); лабораторні заняття (робота в малих групах).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська

4.9. Назва. СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. I.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.10. Назва. HR-МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. І.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Палеха Ю.І. Менеджмент персоналу: навчальний посібник. –К.:Ліра-К, 2017. - 336 с.
2. Пушкар З.М. , Пушкар. Б.Т. Кадровий менеджмент: Навчальний посібник –Тернопіль: Осадца Ю.В., 2017. –210с.
3. Управління персоналом: підручник / [В.М. Данюк. А.М. Колот, Г.С. Суков та ін.]; 2-ге вид.; за заг. та наук. ред. к.е.н., проф. В.М. Данюка. — К.: КНЕУ; Краматорськ: НКМЗ, 2014. — 666с.
4. Robert L. Mathis, John H. Jackson. HumanResourceManagement, 13th Edition, US, UniversityofWyoming, 2017 –Retrievedfrom: <https://core.ac.uk/download/pdf/33797590.pdf>
5. Ronald J. Burke, Julia Christensen Hughes. Hand book of Human Resource Management in the Tourism and Hospitality Industries. School of BusinessNew York University, College of Business and Economics University of Guelph, Canada, 2016, 448 p.

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.11. Назва. НАССР У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський університет, м.Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка)); Ткаченко Л.В., ст. наук. співробітник, канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства.

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Товарознавство», «Технології харчових виробництв», «Технологія продукції ресторанного господарства».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.12. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ІННОВАЦІЙНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кравченко М. Ф., д-р. техн. наук, проф., завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка)); Гніцевич В. А., д-р. техн. наук, проф., проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала, м. Варшава, тема: «Академічна доброчесність: виклики сучасності»).

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», «Ресторанні технології»

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Дейниченко Г.В. Формирование потребительских свойств комбинированных зерновых продуктов / Г.В. Дейниченко, Л.В. Сердюк, М.Р. Мардар, Т.А. Колесниченко. – Харків: «Факт», 2012. – 351 с.
2. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф. та ін. - К.: КНТЕУ, 2012 р. - 1116 с.
3. Гніцевич В.А. Технологія харчових продуктів із заданими властивостями на основі вторинної молочної та рослинної сировини : монографія // В.А.Гніцевич, Р.П. Никифоров, Н.А. Федотова / Донецьк: Донбасс, 2014. – 337 с.
4. Дейниченко Г.В., Юдіна Т.І., Ветров В.М. Нові види копреципітатів та їх використання в харчових технологіях: монографія. – Донецьк: Донеччина, 2010. – 176 с.
5. Фундаментальные и прикладные аспекты современных эколого-биологических исследований: монография / [авт.кол.: Фатеева Н.М., Карпенко П.А., Шутко А.П., Кравченко М.Ф., Марцин Т.А., Демичковская М.П. и др.]. – Одесса: КУПРИЕНКО С.В., 2015 – 226 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.13. Назва. ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Громадське будівництво».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. ДБН В.2.2. – 25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). – Київ : Мінрегіонбуд України, 2009.
2. ДБН В.2.2. – 16-2005 Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2005.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
4. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 339 с.
5. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: курс лекцій / С.Л. Шаповал. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. – 208 с.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);
- практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, виконання індивідуальних завдань).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.14. Назва. ДОГОВІРНЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Цивільне право України. Особлива частина : підручник / за заг. ред. д.ю.н., проф. Р. Б. Шишки. – К. : Ліра, 2015. – 1024 с.
2. Цивільне право України : Договірні та недоговірні зобов'язання : підручник / за ред. С. С. Бичкової. – К. : Алерта, 2014. – 495 с.
3. Вавженчук С. Я. Договірне право : навч. посіб. / С. Я. Вавженчук; Київ. нац. екон. ун-т ім. Вадима Гетьмана. – К. : КНЕУ, 2011. – 584 с.

4. Кузнєцова Н. С. Договірне право України. Загальна частина: навч. посібник / Н. С. Кузнєцова, О. А. Беляневич, С. М. Бервено та ін.; за ред. О. В. Дзери. – К. : Юрінком Інтер, 2008. – 891 с.
5. Договірне право України. Особлива частина: навч. посіб. / Т. В. Боднар [та ін.] ; ред. О. В. Дзера. – К. : Юрінком Інтер, 2008. – 1200 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.15. Назва. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

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

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

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

Зміст. Поняття інтелектуальної власності, об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності. Поняття, принципи та джерела авторського права; об'єкти та суб'єкти авторського права; особисті немайнові та майнові права на твори літератури, мистецтва і науки; колективне управління авторськими правами; відповідальність за порушення авторських прав. Правова охорона суміжних прав. Поняття та умови правової охорони винаходів, корисних моделей, промислових зразків. Правова охорона нетрадиційних результатів інтелектуальної власності. Правова охорона

засобів індивідуалізації суб'єктів господарського обороту, товарів, робіт і послуг. Поняття та правовий захист комерційних (фірмових) найменувань; торговельної марки та географічних значень. Захист від недобросовісної конкуренції. Відповідальність за порушення прав інтелектуальної власності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.16. Назва. КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.17. Назва. ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Крегул Ю.І., проф., канд. юрид. наук., проф. кафедри загальноправових дисциплін.

Результати навчання. Здобуття професійних знань з правових основ забезпечення безпеки підприємницької діяльності.

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

Зміст. Основи правового захисту підприємницької діяльності в Україні. Правове регулювання охоронної діяльності. Правове регулювання захисту інформації та інформаційних відносин у діяльності комерційних підприємств, банків. Правове регулювання інформаційно-аналітичної роботи комерційних підприємств, банків. Нормативна база підприємств, банків з питань безпеки їх діяльності. Правовий статус працівника приватних правоохоронних організацій. Міжнародні норми права щодо забезпечення безпеки підприємницької діяльності на зовнішньоекономічному ринку.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Крегул Ю.І. Правове регулювання безпеки підприємницької діяльності : навч. посіб. / Ю.І. Крегул. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013.

2. Крегул Ю.І. Організаційно-правові засади безпеки підприємницької діяльності (в таблицях і схемах) : навч. посіб. / Ю.І. Крегул, Р.О. Банк. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015.

3. Крегул Ю.І. Комерційна розвідка та внутрішня безпека на підприємстві : навч. посіб. / Ю.І. Крегул, М.І. Зубок, Р.О. Банк ; за ред. Ю.І. Крегула. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016.

4. Іванюта Т.М., Заїчковський А.О. Економічна безпека підприємства: навч. посіб. / Т.М. Іванюта, А.О. Заїчковський – К.: Центр учбової літератури, 2017.- 256с.

5. Берлач А.І. Безпека бізнесу : навч. посіб. / А.І. Берлач. – К. : Університет «Україна», 2007.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні), семінарські/практичні заняття (презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ робота в малих групах/ інше).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне/ письмове опитування, тестування, перевірка підготовленого реферату тощо);
- підсумковий контроль (екзамен усний).

Мова навчання та викладання. Українська.

4.18. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала, м. Варшава, тема: «Академічна доброчесність: виклики сучасності»; Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства.

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчові технології», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Кравченко М.Ф. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. / М.Ф.Кравченко, А.В.Антоненко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 515 с.
2. Вітряк О.П. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. / В.Л. Прибильський, О.П. Вітряк, З.М. Романова, В.М. Сидор та ін. /За ред. проф. В.Л. Прибильського. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с.
3. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський, А.М. Куц А.М., Коренькова Г.М., Білько М.В., Карпутіна М.В., Мельник І.В., Ковальчук В.П. // за ред. д-ра хім. наук, проф. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2012. – 487 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.19. Назва. УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. III.

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

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

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

Зміст. Складові процесу обґрунтування проекту. Основні процеси планування проекту. Види ресурсів для забезпечення реалізації проекту в ресторанному бізнесі. Складові процесу обґрунтування проекту: формування та ініціація ідеї проекту; обґрунтування концепції закладу ресторанного господарства, визначення цілей та завдань проекту. Етапи обґрунтування концепції проекту: формування ідеї проекту, визначення функціональних характеристик, репрезентація неймінгу закладу

ресторанного господарства. Інвестиційне резюме проекту. Інформаційне забезпечення процесу планування проекту в ресторанному бізнесі. Сутність процесу управління ресурсами проекту, його особливості у ресторанному бізнесі. Сутність процесу управління вартістю проекту, його особливості у ресторанному бізнесі як процесу контролювання витрат проекту. Види проектних ризиків у ресторанному бізнесі. Сутність процесу контролю виконання проекту у ресторанному бізнесі як функції управління проектами.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.20. Назва. ДІЛОВІ ПЕРЕГОВОРИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бучацька І.О., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри журналістики та реклами.

Результати навчання. Формування теоретичних основ організації та проведення ділових переговорів, оволодіння прийомами та умовами їх використання для отримання переваг у реалізації стратегій та вирішення спірних проблем у переговорному процесі; правилами професійної поведінки спеціаліста під час ділових переговорів та нормами правового регулювання переговорів на міжнародному рівні як в Україні, так і за її межами; знання специфіки переговорного процесу у торговельній сфері та сфері послуг.

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

Зміст. 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. Бучацька І.О. Ділові переговори : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / І.О. Бучацька, Т.В. Дубовик. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 252 с.
2. Радченко С.Г. Етика бізнесу : навч. посіб. / С.Г. Радченко. – 2-е вид., переробл. і допов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 396 с.
3. Тіллі Р. Переговори з продажу; пер. з англ. О.А. Кожевнікової. – Київ : Знання, 2010. – 160 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

- лекції (оглядова, тематична, проблемна);
- семінарські та практичні заняття (презентація, дискусія, модерація, моделювання ситуацій, методи кейс-стаді, «мозкова атака», робота в малих групах).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування; письмове та усне опитування; перевірка презентації, індивідуального творчого завдання, ситуаційні завдання;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська

4.21. Назва. ОРАТОРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.

Тип. За вибором

Рік навчання. 2020/2021 р.

Семестр. III.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Коваленко С. М. Сучасна риторика : [навч.-практ. посіб. для учнів, учителів-філологів, студ. філол., пед., юрид. ф-тів вищ. навч. закл.] / С.М. Коваленко. – Тернопіль : Мандрівець, 2007. – 184 с.
2. Навчально-методичний посібник для самостійної роботи та семінарських занять з навчальної дисципліни “Ораторське мистецтво” / М.П. Требін, Г.П.Клімова, Г.Ю.Васильєв та ін. – Х.: Нац. ун-т “Юрид. акад. України ім. Ярослава Мудрого”, 2012. – 42 с.
3. Олійник О. Б. Риторика : навч. посіб. / О. Б. Олійник ; ред.. С. П. Барандич. – К. : Кондр, 2009. – 170 с.
4. Онуфрієнко Г. С. Риторика : навч. посіб. / Г. С. Онуфрієнко. – К. : Центр уч. Л-ри, 2008. – 588 с.
5. Ораторське мистецтво : навч.-метод. посіб. / авт.-уклад. : І. М. Плотницька, О. П. Левченко, З. Ф. Кудрявцева та ін. ; за ред. І. М. Плотницької, О. П. Левченко. – 2-ге вид., стер. – К. : НАДУ, 2011. – 128 с.

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.22. Назва. ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. III.

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

Результати навчання. Знати основні напрями досліджень та завдання психології бізнесу, розуміти її міждисциплінарний характер, її структуру та зв’язок з іншими науками; володіти основні поняттями психології бізнесу, методами та підходами до проведення соціально-психологічних досліджень в сфері бізнесу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Соціальна психологія, психологія управління.

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Іпатов Е.Ф., Левківський К.М., Павловський В.В. Психологія управління в бізнесі. / Іпатов Е.Ф., Левківський К.М., Павловський В.В. - Х.; К.: НМЦВО, 2012. – 320 с.
2. Kirchler. E., Hoelzl, E. Economic Psychology: an introduction. Cambridge University Press, 2018 – 394 с.
3. Пачковський Ю.Ф. Психологія підприємництва. / Пачковський Ю.Ф. - Л.: Афіша, 2011. – 276 с.
4. Соціальна психологія бідності : монографія / Т. І. Белавіна, В. О. Васютинський, В. Ю. Вінков та ін. ; за ред. В. О. Васютинського ; Національна академія педагогічних наук України, Інститут соціальної та політичної психології. – К. : Міленіум, 2016. – 294 с.

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

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

Методи оцінювання.

- поточний контроль (тестування усне / письмове опитування; перевірка підготовленого есе / реферату / огляду / звіту / презентації / ситуаційні завдання тощо);
- підсумковий контроль – письмовий екзамен

Мова навчання та викладання. Українська.

ЗМІСТ

ВСТУП	2
1. Загальна інформація	3
1.1. Назва та адреса	3
1.2. Опис закладу	3
1.3. Академічні органи	6
1.4. Академічний календар	6
1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.	7
1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації.	11
1.7. Механізми для визнання кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального).	11
1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка)	11
1.9. Механізми академічного управління	11
2. Ресурси та послуги	12
2.1. Студентський стіл відділу кадрів	12
2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання.	12
2.3. Харчування	13
2.4. Вартість проживання.	13
2.5. Фінансова підтримка для студентів	13
2.6. Медичні послуги.	15
2.7. Страхування.	15
2.8. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами	15
2.9. Навчальне обладнання	16
2.10. Організація мобільності за освітніми програмами	19
2.11. Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності»	24
2.12. Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього)	24
2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі	24
2.14. Мовні курси	25
2.15. Можливості для проходження практики	25
2.16. Навчання на робочому місці	26
2.17. Умови для занять спортом і відпочинку	27
2.18. Студентські організації	27
3. Освітня програма	29
4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)	43