

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

**ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ**

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

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

Завідувач випускової кафедри	_____	<b>М.Ф. Кравченко</b>
Керівник групи забезпечення	_____	<b>Н.В. Притульська</b>
Гарант освітньої програми	_____	<b>М.Ф. Кравченко</b>
Декан ФРГТБ	_____	<b>Н.І. Ведмідь</b>

## 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-баловою 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 визнається у 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

© Київський національний торговельно-економічний університет, 2020

## **1.1. Назва та адреса.**

Київський національний торговельно-економічний університет

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

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

факс (044) 544-39-74

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

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

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

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

Університет займає лідируючі позиції в системі національної вищої освіти. КНТЕУ зберігає високі показники якості освітньої діяльності та закріплено лідируючі позиції у системі національної вищої освіти. Згідно з підсумками вступної кампанії університет за результатами оприлюдненого МОН України рейтингу за кількістю поданих заяв (33215 заяв) зберіг лідерські позиції серед провідних освітніх закладів України, увійшовши до п'ятірки найпопулярніших серед вступників ЗВО, а за кількістю поданих заяв серед економічних закладів вищої освіти КНТЕУ залишається лідером в Україні; за даними рейтингу «ТОП-200 Україна 2019» Міністерства освіти і науки України університет зайняв високі позиції.

КНТЕУ – це 5 навчальних інститутів, 9 коледжів і 2 вищих комерційних училища, розташованих у Києві, Харкові, Вінниці, Чернівцях, Хмельницькому, Ужгороді, Коломиї, Бурштині, Житомирі та Одесі.

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

В університеті навчається близько 35 тис. студентів, з них майже 18 тис. – у базовому закладі за 23 бакалаврськими та 17 магістерськими спеціальностями, 53 бакалаврськими (з них 2 англійською мовою викладання) та 52 магістерськими (з них 10 англійською мовою викладання) освітніми 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 і оподаткування, фінансового контролю та аудиту, менеджменту, маркетингу, журналістики, права, міжнародного права, туризму, готельного і ресторанного

бізнесу, харчових технологій, психології, філології, соціології та IT-галузі: кібербезпеки, інженерії програмного забезпечення, комп'ютерних наук, системного аналізу.

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

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

Частка докторів наук у 2019 р. у загальній чисельності науково-педагогічних працівників становила 18%, кандидатів наук – 62,2%, тобто частка працівників з науковим ступенем становила 80%. Фахівці КНТЕУ беруть активну участь у розробленні стратегічних напрямів забезпечення якості освіти, залучені до складу комісій МОН України, інших міністерств і відомств.

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

Функціонують стандарти вищої освіти в КНТЕУ як сукупність вимог до змісту та результатів освітньої діяльності за кожним рівнем вищої освіти у 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 51 комп'ютерний кабінет. В університеті відкрито SMART-бібліотеку, в якій створено відкритий простір, зонований для читання, проведення лекцій, майстер-класів, презентацій і зручної роботи відвідувачів з комп'ютерами, шоломами віртуальної реальності та власними гаджетами. Також надаються послуги мультимедійної бібліотеки, де створений масив електронних документів (понад 2 900 примірників) та доступ до електронних повнотекстових баз документів, зокрема таких, як EBSCO Publishing, GMID – глобальна база даних ринкової інформації дослідницької компанії Euromonitor International, законодавча база України (НАУ), відкриті Архіви України, універсальна база даних компанії «East View Information Services». У відкритому доступі існує сучасна зона коворкінгу «KNUTE HUB» – новий простір для творчої інтелектуальної креативної роботи, який облаштований трьома робочими зонами, залом зустрічей, відпочинку та конференц-залом. На території комплексу діє VR-студія з окулярами віртуальної реальності Oculus Rift та шоломи VR HTC Vive, зона для кіберспортсменів – Cybersport zone.

Для студентства створені сприятливі соціально-побутові умови: 6 гуртожитків, 7 кафетеріїв та 4 їдальні, 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, великий 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, торгівлі та сільського господарства України, Міністерством фінансів України, Міністерством закордонних справ України, Державною фіскальною службою України, Державною казначейською службою України, Антимонопольним комітетом України, Державною аудиторською службою України, Пенсійним фондом України, Рахунковою палатою України, Національним банком України, провідними комерційними банками, торговельними та готельно-ресторанними мережами, рекламними агентствами, логістично-розподільчими центрами та іншими організаціями і установами.

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

Університет – член престижних міжнародних організацій: Європейського центру публічного права, Великої хартії університетів, Університетського агентства франкофонії, Міжнародного товариства товарознавців і технологів, Світової асоціації відпочинку та рекреації, Всесвітньої організації кулінарних союзів, Європейської академії ритейлу, Міжнародної асоціації вузів з підготовки фахівців харчової промисловості.

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

**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	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
<b>01 Освіта</b>		017 Фізична культура і спорт	Спортивний менеджмент		
<b>03 Гуманітарні науки</b>		035 Філологія	Германська мова та література (переклад включно), перша – англійська		
<b>05 Соціальні та поведінкові науки</b>	051 Економіка	051 Економіка	Цифрова економіка (Digital economics)	051 Економіка	Цифрова економіка (Digital economics)
			Міжнародна економіка		Міжнародна економіка
			International economics – англійська		International economics – англійська
			Економіка		Економіка та

			бізнесу		безпека бізнесу
			Економіка торгівлі		Фінансовий менеджмент
			Економіка галузевих ринків		Financial management – англomовна
		052 Політологія	Політологія		



Продовження таблиці

Шифр та найменування галузі знань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
	053 Психологія	053 Психологія	Практична психологія	053 Психологія	Психологія
	054 Соціологія	054 Соціологія	Соціологія економічної діяльності	—	—
<b>06</b> <b>Журналістика</b>	061 Журналістика	061 Журналістика	Реклама і зв'язки з громадськістю	061 Журналістика	Реклама
<b>07</b> <b>Управління та адміністрування</b>	071 Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування в міжнародному бізнесі
			Фінансовий контроль та аудит		Облік і податковий консалтинг
					Фінансовий контроль та аудит
			Фінансова аналітика		
072 Фінанси, банківська справа та страхування	072 Фінанси, банківська справа та страхування	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Публічні фінанси	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Публічні фінанси
			Податковий менеджмент		Міжнародні фінанси
			Банківська справа		Управління банківським бізнесом
			Управління державними фінансами		Державний аудит

Шифр та найменування галузі знань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
				ми ресурсами	
		Фінансове посередництво		Фінансове посередництво	
				Financial intermediation – англомовна	
		Страховий бізнес		Страховий менеджмент	
		Корпоративні фінанси		Корпоративні фінанси	
		Міжнародні фінанси		Фінансове брокерство	
073 Менеджмент	073 Менеджмент	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності
			Management of foreign economic activities – англомовна		Management of foreign economic activities – англомовна
			Управління бізнесом		Управління бізнесом
			Торговельний менеджмент (Trade management)		Торговельний менеджмент
			Менеджмент персоналу (HR management)		Менеджмент персоналу (HR management)

Шифр та найменування галузі знань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
			Промисловий менеджмент (Industrial management)		Готельний і ресторанный менеджмент
			Готельний і ресторанный менеджмент		Hotel and Restaurant management – англomовна
			Туристичний менеджмент		Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент
					Tourist and resort-recreational management – англomовна
					Лакшері менеджмент (Luxury Management)
					Міжнародний спортивний менеджмент та рекреація
			Менеджмент антимонопольної діяльності		Управління в сфері економічної конкуренції
075 Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг менеджмент (Marketing management)	
		Рекламний		Рекламний бізнес	

Шифр та найменування галузі знань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
			бізнес		
					Бренд-менеджмент
					Цифровий маркетинг (Digital marketing)
076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	Оптова і роздрібна торгівля	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	Організація оптової та роздрібноі торгівлі
			Товарознавство і комерційна логістика		Товарознавство і комерційна логістика
			Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі		Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі
			Митна справа		Митна справа
					Customs – англомова
			Логістична діяльність		Логістика та управління ланцюгами постачання
			Категорійний менеджмент у ритейлі (Cat Management)		Категорійний менеджмент у ритейлі (Cat Management)

Шифр та найменування галузі знань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень		
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація	
<b>08 Право</b>	081 Право	081 Право	Комерційне право	081 Право	Комерційне право	
			Фінансове право		Фінансове право	
			Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності		Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності	
			Цивільне право і процес		Цивільне право і процес	
<b>12 Інформаційні технології</b>	121 Інженерія програмного забезпечення	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering)	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering)	
			Комп'ютерні науки		122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки
			Інформаційні технології та бізнес-аналітика (Data Science)		—	—
			Безпека інформаційних і комунікаційних		—	—

Шифр та найменування галузі знань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень		
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація	
			систем в економіці			
		126 Інформаційні системи та технології	Інформаційні системи та технології			
<b>18</b> <b>Виробництво та технології</b>	181 Харчові технології	181 Харчові технології	Технологія та організація ресторанного бізнесу	181 Харчові технології	Інноваційні технології в ресторанному бізнесі	
					Крафтові технології	
<b>24</b> <b>Сфера обслуговування</b>	241 Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельний і ресторанний девелопмент	
					Ресторанний бізнес	
					Міжнародний готельний бізнес	
					International hotel business – англomовна	
	242 Туризм	242 Туризм	Міжнародний туризм	242 Туризм	Міжнародний туристичний бізнес	
					Економіка і організація туризму	International tourist business – англomовна
					Цифровий туризм	Міжнародний івент-менеджмент в туризмі

Шифр та найменування галузі знань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
<b>28</b> Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування
<b>29</b> Міжнародні відносини	292 Міжнародні економічні відносини	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес
			Міжнародна торгівля		Світова 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 освітніми ступенями «бакалавр» «магістр» розміщена на сайті Київського національного торговельно-економічного університету

<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=6040&uk>

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

Механізми для визнання 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.

Визнання 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 отримав 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, які вивчають студенти, виробничу практику, виконання випускних кваліфікаційних проєктів (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 таких положеннях, як:

- Положення про організацію освітнього процесу студентів;
- Положення про дистанційне навчання у КНТЕУ;
- Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність у КНТЕУ;
- Положення про індивідуальний навчальний план студента КНТЕУ;
- Положення про самостійну роботу студентів і аспірантів КНТЕУ;
- Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проєктів) у КНТЕУ (нова редакція зі змінами та доповненнями);
- Положення про проведення практики студентів у КНТЕУ / Порядок організації практики студентів за кордоном;
- Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів;
- Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти КНТЕУ;
- Положення про випускну кваліфікаційну роботу;
- Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у КНТЕУ;
- Положення про процедуру і підстави для видачі документів про



вищу освіту державного зразка у КНТЕУ;

– Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності студентів 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 за формою ф.17 для райвійськкоматів;
- 7) оформлення особових карток 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 № 6 розташований за адресою: вул. Лобачевського, 23 (за 20 хв від головного навчального корпусу).

У гуртожитках є кімнати на 3, 4, 5, 6 ліжко-місць, кухні на кожному поверсі, санвузли та 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, (044) 519-37-41, 513-11-82;
2. № 3 – вул. М. Матеюка, 2, м. Київ, 02156;  
тел. (044) 531-49-28, (044) 513-13-32;
3. № 4 – вул. М. Матеюка, 2-а, м. Київ, 02156;

тел. (044) 531-47-62, (044) 531-47-99.

4. № 6 – вул. Лобачевського, 23, м. Київ, 02090;

тел. (044) 574-15-46, (044) 574-16-83

### **2.3. Харчування.**

В університеті працюють чотири сучасні їдальні: у корпусах Б, Д, Е 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 у їдальні університету становить від 30 до 40 грн; обіду – від 40 до 50 грн; вечері – від 30 до 40 грн.

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

### **2.4. Вартість проживання.**

Вартість проживання здобувачів вищої освіти у гуртожитках КНТЕУ встановлюється спільним наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України, Міністерства фінансів України і Міністерства охорони здоров'я України від 28.03.2011 № 284/423/173 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 та ін.

Також 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 особам без громадянства, здійснюється відповідно до

міжнародних договорів України та чинних нормативно-правових актів. Студентам-іноземцям, які вступили на навчання до КНТЕУ відповідно до міжнародних договорів, якими передбачено стипендію, академічна стипендія призначається до першого семестрового контролю у мінімальному розмірі.

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

Студентам пільгових категорій, визначених нормативно-правовими актами України (студентам з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, студентам з особливими потребами, студентам з малозабезпечених сімей, постраждалим від аварії на ЧАЕС, учасникам бойових дій та їхнім дітям, внутрішньо переміщеним особам та ін.), призначаються соціальні стипендії.

Розмір академічних та соціальних стипендій встановлює Кабінет Міністрів України.

### **2.5.2. Пільгова оплата за проживання у гуртожитках.**

Студенти пільгових категорій, визначених законами України та постановами Кабінету Міністрів України (студенти з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, учасники бойових дій та їхні діти, внутрішньо переміщені особи, студенти з особливими потребами та ін.) мають право на першочергове поселення до гуртожитків.

Студенти з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, учасники бойових дій, особи з особливими потребами внаслідок війни, постраждалі учасники Революції Гідності мають право на безкоштовне проживання у гуртожитках до закінчення навчання у КНТЕУ.

Діти загиблих у районі АТО, бойових дій чи збройних конфліктів, під час участі у Революції Гідності, діти учасників бойових дій, осіб з особливими потребами внаслідок війни, постраждалих учасників Революції Гідності мають право на безкоштовне проживання у гуртожитках до закінчення навчання, але не довше, ніж до досягнення ними 23 років.

Студенти, зареєстровані як внутрішньо переміщені особи, а також студенти, які постійно проживають на лінії зіткнення, мають право на пільгову оплату проживання у гуртожитках у розмірі 50% від встановленої вартості проживання (не довше ніж до досягнення ними 23 років).

### **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, придбання навчальної літератури 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, у тому числі екстреної, здійснюється іноземцем або особою без громадянства у разі відсутності у них договорів страхування та страховиком-резидентом за наявності в іноземця відповідного договору страхування.

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

## **2.8. Умови для студентів з обмеженими та особливими потребами.**

В університеті організація освітнього процесу осіб з особливими освітніми потребами здійснюється з урахуванням чинних норм законодавства.

Керівництвом університету створено сприятливі умови для навчання та проживання і постійно приділяється увага для їх покращання.

Студенти з особливими потребами (I–III група) отримують

соціальну стипендію відповідно до Постанови від 28 грудня 2016 р. № 1045 «Деякі питання виплати соціальних стипендій студентам (курсантам) закладів вищої освіти».

Для забезпечення освітніх потреб молоді з особливими потребами та безперешкодного доступу до університету всі навчальні корпуси обладнані пандусами, поручнями та світловими вимикачами на рівні доступу людини, яка сидить.

Зокрема, навчальний корпус А обладнаний підйомною платформою та ліфтом для осіб з обмеженими фізичними можливостями, навчальний корпус Д, актові зали (Конгрес-центр), гуртожитки № 2, № 4 – пандусами для заїзду візків та поручнями. Студенти з вадами опорно-рухового апарату отримують ключі від ліфтів.

Усі основні приміщення університету мають природне освітлення, враховано розташування меблів і обладнання відповідно до санітарних вимог. У центральному корпусі та Конгрес-центрі обладнані санвузли для осіб з обмеженими фізичними можливостями.

Для поліпшення умов проживання в гуртожитках студентів з обмеженими фізичними можливостями є спеціально обладнані кімнати (туалет та ванна, обладнані спеціальними поручнями).

## **2.9. Навчальне обладнання.**

Бібліотека КНТЕУ є інформаційно-навчальним, культурно-освітнім структурним підрозділом університету з універсальними фондами документів. Основна мета діяльності бібліотеки – створення умов для ефективної наукової роботи та організації освітнього процесу, активне сприяння впровадженню перспективних навчальних технологій. Адміністрація університету сприяє заходам щодо розширення інформаційних ресурсів у бібліотеці, створення доступності та зручності у користуванні книжковим фондом. Фонди бібліотеки є універсальною базою для освітнього процесу та наукових досліджень у сфері економіки торгівлі, економіки і фінансів, менеджменту, бізнесу тощо. Це один із основних інформаційних ресурсів бібліотеки КНТЕУ, який становить понад 1 млн примірників книг, періодичних видань, дисертацій та авторефератів, навчально-методичних матеріалів, видань на електронних носіях. Щорічне поповнення фондів бібліотеки становить понад 8000 примірників книг, періодичних видань України та зарубіжних країн – понад 100 найменувань.

Бібліотека має сучасну матеріально-технічну базу. Встановлено 86 комп'ютерів та 3 потужні сервери, створено необхідні умови для ефективного обслуговування користувачів, організації фондів документів, електронних каталогів, виставок документів. Уся площа бібліотеки має покриття Wi-Fi.

До послуг користувачів бібліотеки – 11 читальних залів з фондами

відкритого доступу, 7 абонементів, зал **Bibliometrics** (повнотекстові електронні ресурси), SMART-бібліотека, унікальна VR-студія, зона Кіберспорту, оновлені зали нових надходжень літератури та іноземної літератури, МБА, спеціальні сектори – методичних видань КНТЕУ, фонд дисертацій та авторефератів, комфортні зони відпочинку з настільним футболем, шахами та шашками.

Усі процеси роботи у бібліотеці автоматизовано: комплектування фонду документів, наукова обробка документів, видача документів користувачам, пошук наявності документів в електронних каталогах здійснюється за допомогою автоматизованої бібліотечно-інформаційної системи «УФД/Бібліотека». Для запису та користування бібліотекою впроваджено цифровий підпис (PIN-CODE) в електронний формуляр користувача.

**Зал Bibliometrics** надає вільний доступ до повнотекстових та наукометричних баз даних у режимі онлайн. Містить базу даних електронних підручників, навчальних програм, відеокурсів на електронних носіях з можливістю копіювання та подальшого опрацювання знайденої інформації.

До послуг користувачів – доступ (за допомогою мережі Інтернет) до фондів вітчизняних і зарубіжних бібліотек та наступних баз даних:

- Наукометрична база даних **SCOPUS** – бібліографічна реферативна база даних, інструмент для відстеження цитованості статей, опублікованих у наукових виданнях.

- Наукометрична дослідницька інформаційна система **Web of Science** – є найбільшою реферативною базою даних і пропонує дослідникам, викладачам і студентам швидкий доступ до якісної міждисциплінарної релевантної інформації.

- Повнотекстова база даних **ScienceDirect** – провідна інформаційна платформа Elsevier для науковців, викладачів, студентів, яка містить 25% світових наукових публікацій.

- Повнотекстова та бібліографічна база даних матеріалів зарубіжних періодичних видань з різних галузей знань видавництва **EBSCO**.

- **База даних економіки та права** – зовнішньоекономічні показники країн світу.

- **Відкриті Архіви України** депозитарій наукових статей, монографій, методичних матеріалів науковців та викладачів різних університетів України.

- Доступ до електронних версій навчально-методичних матеріалів, розроблених викладачами університету для всіх факультетів.

- Доступ до електронного каталогу.

**SMART-бібліотека** – це відкритий простір, поділений на читання, проведення конференцій, лекцій, майстер-класів, презентацій, використовуючи SMART-wall (інтерактивну стіну) та плазмову панель. Облаштовані робочі місця з комп'ютерами, зона віртуальної реальності з шоломом віртуальної реальності HTC Vive та окулярами віртуальної реальності Oculus Rift. Для відпочинку та дозвілля облаштовано зону для інтелектуальних настільних ігор, у холі читального залу встановлено настільний футбол, шахівницю з великими шахами та шашки. SMART-бібліотека пропонує різні напрями діяльності для проведення навчання та має усі технічні можливості для креативного проведення часу молоді.

**VR-студія** оснащена окулярами віртуальної реальності Oculus Rift, комп'ютерами для індивідуальної роботи або з власним ноутбуком, або телефоном. Для виконання колективних завдань є SMART-wall з підключенням до Всесвітньої мережі. Спеціально облаштовано «куточок», що слугує відеостудією для блогерів та запису інтерв'ю. Це особливо актуально для студентів, які вивчають журналістику та PR.

На сайті бібліотеки КНТЕУ ([www.lib.knute.edu.ua](http://www.lib.knute.edu.ua)) представлена повна інформація 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 відбуваються 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 додатка. Вебсайт дає бібліотеці можливість покращувати співпрацю бібліотеки з користувачами, а також презентувати свої здобутки, створюючи свій позитивний імідж.

Впровадження нових технологій дає змогу бібліотеці значно розширити інформаційне забезпечення користувачів, що впливає на якість освітнього процесу. Співпраця зі структурними підрозділами КНТЕУ (факультети, кафедри, наукові та службові відділи) за допомогою адресного інформування про нові надходження через особистий кабінет користувача корпоративної програми Office 365 має за мету 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, сучасний дизайн, технічне обладнання та максимальна автоматизація виробничих процесів

бібліотеки сприяють успішній роботі та якісному обслуговуванню користувачів.

Сервіс інформаційно-довідкового обслуговування «ASK Library» надає повну інформацію з ефективного використання бібліотечних ресурсів для студентів, викладачів та гостей університету. Бібліотека допомагає користувачам у розвитку навичок та компетенцій під час роботи з бібліотечно-інформаційним ресурсами: для студентів перших курсів організовуються екскурсії бібліотекою, практичні заняття з пошуку документів в електронному каталозі бібліотеки.

Терміни користування документами абонементів бібліотеки:

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

Режим роботи бібліотеки: понеділок – п'ятниця з 09:00 до 17:45.

## 2.10. Організація мобільності студентів за освітніми програмами.

Згідно з програмами міжнародного співробітництва кращі студенти Київського національного торговельно-економічного університету зі знанням іноземних мов та за рейтингом КНТЕУ мають змогу здобувати освіту за кордоном відповідно до індикації та умов, викладених у наведеній нижче 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> ) Школа менеджменту у Клермон-	Licence (бакалавр)	• Менеджмент	1 рік	Очна	Французька	– Знання французької мови – рівень B2, – щонайменше 2–3 роки навчання у КНТЕУ
	Master (магістр)	• Стратегічний	2 роки			– Знання французької мови – рівень



ЗВО-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
Ферран, Франція		менеджмент				B2/C1, – диплом бакалавра
<b>Вища паризька школа комерції (ESCP Europe)</b> Париж, Франція	Master (магістр)	• Менеджмент	2 роки	Очна	Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови – рівень B2, – диплом бакалавра
<b>Університет Парі Ест Кретей (Universite Paris-Est Creteil)</b> Інститут адміністрування підприємств Густава Ейфеля Париж, Франція	Licence (бакалавр)	• Управління та економіка	1 рік	Очна	Французька	– Знання французької мови – рівень B2, – щонайменше 3 роки навчання у КНТЕУ
	Master (магістр)	• Менеджмент • Маркетинг • Фінанси	1–2 роки		Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
<b>Бізнес-школа «Audencia»</b> Нант, Франція	Master (магістр)	• Менеджмент	1,5 року	Очна	Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови – рівень B2, – диплом бакалавра
	Літня та зимова спеціалізовані школи з економіки та менеджменту		Тематичні тижні на вибір	Очна	Англійська	– Знання англійської мови – рівень B2, – щонайменше 2 роки навчання

ЗВО-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
						у КНТЕУ
<b>Університет Гренобль Альпи</b> ( <i>Université Grenoble Alpes</i> ) Економічний факультет Гренобль, Франція	Licence (бакалавр)	• Економіка і управління	1 рік	Дистанційна, очна	Французька, англійська	– Знання французької/англійської мови – рівень B1–B2, – щонайменше 3 роки навчання у КНТЕУ
	Master (магістр)	• Управління організаціями в рамках міжнародної співпраці • Управління людськими ресурсами	2 роки	Дистанційна	Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови – рівень B2–C1, – диплом бакалавра
<b>Університет Центрального Ланкаширу</b> ( <i>University of Central Lancashire</i> ) Школа мов, літератури та міжнародни	Літня та зимова школи з вивчення англійської мови		Тематичні тижні на вибір	Очна	Англійська	– Знання англійської мови – мінімальний рівень B1, – щонайменше 2 роки навчання у КНТЕУ
	Bachelor (бакалавр)	• Міжнародні бізнес-комунікації	1 рік			– Знання англійської мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра

ЗВО-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
Х досліджень Престон, Велика Британія						
<b>Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт</b> <i>(University of Applied Sciences Würzburg-Schweinfurt)</i> Вюрцбург, Німеччина	Bachelor (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Міжнародний менеджмент</li> </ul>	1 семестр	Очна	Німецька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>Знання німецької / англійської мови</li> <li>рівень B2,</li> <li>диплом бакалавра</li> </ul>
<b>Бамберзький університет імені Отто Фрідріха</b> <i>(Otto-Friedrich-University Bamberg)</i> Бамберг, Німеччина	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Менеджмент міжнародних інформаційних систем</li> <li>Європейська економіка</li> </ul>	1 семестр	Очна	Німецька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>Знання німецької / англійської мови</li> <li>рівень B2,</li> <li>диплом бакалавра</li> </ul>

## 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 чинників.

## **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 в ЗВО-партнері.

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

Університетом укладені договори про співробітництво між КНТЕУ та закладами вищої освіти, в рамках 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
Велика Британія	Університет Центрального Ланкаширу
Польща	Краківський економічний університет
	Познанський університет економіки і бізнесу
	Вроцлавський економічний університет
	Щецинський університет
Німеччина	Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт
Болгарія	Варненський економічний університет
Греція	Університет Західної Аттики

## **Міжнародні програми і проєкти в рамках Еразмус+**

Перелік навчальних закладів
Університет Парі-Ест Кретей
Університет Центрального Ланкаширу
Краківський економічний університет
Щецинський університет
Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт
Варненський економічний університет
Університет Західної Аттики
Європейський університет у Республіці Македонія

## **2.14. Мовні курси.**

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

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

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

Випускники Центру європейської освіти, які оволоділи іноземною мовою рівнів В1-В2, мають можливість скласти екзамен на отримання міжнародних мовних сертифікатів (DELFDALF, IELTS, ESOL) і взяти участь у різних формах міжнародної академічної мобільності в рамках угод про співробітництво з європейськими 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 освітніми ступенями «бакалавр», «молодший бакалавр».

Київський національний торговельно-економічний університет підтримує партнерські відносини більш ніж з **650 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, торгівлі та сільського господарства України, Міністерство соціальної політики України, Міністерство закордонних справ України, Міністерство розвитку громад і територій України, Міністерство фінансів України, Державна податкова служба у місті Києві, Державна казначейська служба України, Рахункова палата України, Пенсійний фонд України, Державна аудиторська служба України, територіальні органи Державної митної служби, Національний банк України, Національна комісія з державного регулювання у сфері ринків фінансових послуг України, Національна комісія з цінних паперів та фондового ринку України, Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, ДП «Укрметртестстандарт», Департамент фінансів КМДА, Печерська районна в м. Києві державна адміністрація, Деснянська районна в м. Києві державна адміністрація, Вищий господарський суд України, апеляційні суди України, Антимонопольний комітет України, Департамент кіберполіції Національної поліції України, Департамент міжнародного поліцейського співробітництва Національної поліції України, Національне агенство України з питань державної служби, Центральне міжрегіональне управління Міністерства юстиції (м. Київ), 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 «УКРЗОВНІШТРАНС», Громадська спілка «Український кулінарний союз», Торгово-промислова палата України, Торгово-промислова палата м. Києва та ін.

**Також університет має угоди про партнерство з комерційними компаніями, такими як:**

**Microsoft Україна, «EPAM Systems Україна», групою компаній «BGS Solutions», ТОВ «БЕЙКЕР ТІЛЛІ Україна», ТОВ «Ернст енд Янг», ТОВ «Консалтингова компанія «Голден Траст», ТОВ «Грант Торнтон Леджі», ТОВ «Крестон Джі Сі Джі Аудит», ТОВ «ТВІГА ГРУПА Україна», ТОВ «АСНільсен Юкрейн», ТОВ «ХЕДХАНТЕР», ТОВ «Прем'єр Інтернешнл», ВАТ «Готель «Прем'єр Палац»», «Президент-готель», ТОВ «ІНТЕР-ГОТЕЛЬ», ТОВ «11 МІРРОРС ОТЕЛЬ», заміський клуб «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 «Тревел профешнл групп», ТОВ «Музенідіс Тревел Україна», ТОВ «Корал тревел», ТОВ «Джоін Ап», «TUI», ТОВ «Мережа Козирна Карта» ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», ПАТ «Універмаг «Дитячий світ», ТОВ «Лореаль Україна», ТОВ «Укртекстиль», ТОВ «Сільпо-фуд», ТОВ «Епіцентр-К», ТОВ «Рітейл тренд» (Фуршет), ТОВ «ЕКО», ТОВ «ДЦ Україна», ТОВ «ДТЕК», ПрАТ «Філіп Морріс Україна», ПАТ «Райффайзен Банк Аваль», ПАТ «ОТП БАНК», ПАТ «Кредобанк», ПАТ «Креді Агріколь Банк», ПАТ «Перший Український Міжнародний Банк», АТ «Ощадбанк», ПАТ «Укрсоцбанк», АТ КБ «ПриватБанк» ін.

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

## 2.16. Навчання на робочому місці.

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

Прикладами навчання на робочому місці є:

– **майстер-клас** відомого бренд-шефа **Олега Горбатюка** про **крафтове морозиво**. Учасники та гості майстер-класу – студенти, які навчаються за спеціальністю «Харчові технології» **КНТЕУ**, Вінницького торговельно-економічного коледжу, викладачі факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу ознайомилися з технологією використання рідкого азоту для приготування крафтового морозива.

Студенти на майстер-класі самостійно формували смаки заморожених десертів, використовуючи принципи інжинірингу, комбінаторики смаків – саме тому учасники «створили» авторське крафтове морозиво з шафраном, медовою динею, огірком, сорбет із бородинським хлібом, діжонською гірчицею, шоколадом та червоним перцем чилі;

– **майстер-клас** керівника відділу трейд-маркетингу **VIP холдингу Global Spirits Варницької Катерини «Виведення нових продуктів на Європейський ринок»**. Студенти дізналися про етапи підготовки, які здійснюються виробничим підприємством для виходу товарів на експортний ринок.

Запрошений практик продемонструвала, як за допомогою моделювання та методу екстраполяції визначити частку ринку та оцифрувати основні показники, що вплинуть на успішність проекту.

Стейкголдер наголосила на важливості опанування та необхідності застосування комплексних знань у сфері торгівлі, фінансів, маркетингу, без яких важко спланувати рівень витрат та термін окупності проекту;

– **навчальні майстер-класи** від майстрів світового рівня з кулінарного та пекарського мистецтва **Девіда Мішеля Мізона (Велика Британія)** та **Кнуда-Еріка Ларсена (Данія)** для студентів денної і заочної форми навчання КНТЕУ та Житомирського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ. Під час майстер-класів учасники отримали можливість підвищити рівень професійних навичок та ознайомитись із технологіями класичної Різдвяної європейської випічки, яку традиційно готують під час різдвяних свят у родинях та у ресторанах Великої Британії, Німеччини, Італії, тощо;

**Business2Students byWatsons** – один із ключових проєктів у портфелі партнерської синергії КНТЕУ і бізнес-сектору. Уже третій рік поспіль проєкт працює для студентів і в інтересах студентів. У навчально-практичному сезоні осінь-2019 студенти вивчали тему комунікацій і PR. Проєкт Business2Students має системний і в одночас інноваційний характер: майстер-класи проходять в інтерактивному форматі, студенти вчилися писати PR стратегію університету, на кожну зустріч спікери готували не тільки теоретичну базу, але й кейси, приклади з життя і реальні бізнес-ситуації.

## **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 КВН КНТЕУ за Кубок Ректора та ін.

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

Для розвитку студентів як особистостей та популяризації здорового способу життя в університеті на базі кафедри фізичної культури функціонують секції з великого та настільного тенісу, фітнесу, волейболу (чоловічий, жіночий), плавання, бадмінтону, баскетболу, аеробіки, боксу, боді-фітнесу, футболу (чоловічого, жіночого), атлетичної гімнастики, легкої атлетики, боротьби, фізичної реабілітації та з загальної фізичної підготовки. Створено всі умови для занять фізкультурою та спортом: сучасний стадіон із штучним покриттям, спортивний майданчик, тенісні корти, дві сучасні ігрові зали, тренажерна зала, зала боксу та боротьби, зали для фітнесу.



## 2.18. Студентські організації.

Громадське життя у КНТЕУ 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», дебатний клуб «Polemic Union», філософський клуб «Фенікс», «Правничий клуб», підприємницький «YEP Club», «Бізнес Клуб», «Маркетинг», «SapLab», «H&SE Services», «ProgramClub», «ТРОС», «Бухгалтерський клуб імені Лука Пачолі», «Клуб професійного бухгалтера», «Аудиторський клуб», «Спілка художників КНТЕУ», «Європейський клуб», Всеукраїнський рух «Молодь за права споживачів», клуб хіміків «Start in Science», «Клуб кулінарій», психологічний клуб «SAPGEN», туристичний клуб «Еверест», клуб «Сервіс», спортивні клуби з футболу, баскетболу, волейболу, боротьби тощо.

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

## Освітня програма.

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Київський національний торговельно-економічний університет, факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
<b>Наявність акредитації</b>	Первинна акредитація запланована на 2024 рік
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Для здобуття освітнього ступеня магістра приймаються особи, які здобули освітній ступінь бакалавра, освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста, освітній ступінь магістра
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До 01 липня 2024 року
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://www.knute.edu.ua">https://www.knute.edu.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Формування у здобувачів вищої освіти знань, умінь та навичок для вирішення комплексних завдань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчової продукції виготовленої за інноваційними технологіями, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної	

діяльності.	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань 18 «Виробництво і технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі» Обов'язкові компоненти циклу професійної підготовки - 66 кредитів ЄКТС (73,3%), вибіркові компоненти – 24 кредити ЄКТС (26,7%), практична підготовка - 6 кредитів ЄКТС (6,7%), атестація - 12 кредитів ЄКТС (13,3 %).
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна з академічною орієнтацією
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта в галузі інноваційних ресторанних технологій, 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 ресторани технології, ресторанний креатив, ресторанний бізнес
<b>Особливості програми</b>	Поглиблене вивчення і знання фундаментальних та прикладних наукових основ інноваційної діяльності у сфері харчових технологій з метою розробки та впровадження у виробництво якісних і безпечних харчових продуктів на підприємствах галузі; практична підготовка у сфері ресторанного бізнесу, практична підготовка в Україні та за кордоном. Інтерактивні лабораторні заняття, проведення майстер-класів із залученням відомих практичних фахівців ресторанного бізнесу
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Професійна діяльність в ресторанному бізнесі, усіх форм власності, відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010.

	Головний кулінар, головний технолог, завідувач виробництва, завідувач підприємства харчування, керуючий підприємства харчування, керуючий рестораном, начальник виробництва; молодший науковий співробітник, науковий співробітник, науковий співробітник-консультант
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Лекції, лабораторні та практичні заняття у малих групах, дистанційні курси, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, навчання через практичну підготовку.
<b>Оцінювання</b>	Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів. Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність особи розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі харчових технологій та/або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<b>ЗК 1.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел <b>ЗК2.</b> Здатність проведення досліджень на відповідному рівні <b>ЗК3.</b> Здатність генерувати нові ідеї (креативність) <b>ЗК4.</b> Здатність виявляти ініціативу та підприємливість <b>ЗК5.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо <b>ЗК6.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	<b>ФК1.</b> Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з використанням сучасних обладнання, методів та спеціалізованого програмного забезпечення в умовах навчальних і науково-дослідних лабораторій та/або закладів ресторанного господарства. <b>ФК2.</b> Здатність застосовувати математичні

методи і моделі в прикладних дослідженнях, оптимізувати технологічні процеси для розробки інноваційних технологічних рішень в ресторанному бізнесі.

**ФК3.** Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно цінної сировини та інноваційних інгредієнтів.

**ФК4.** Здатність організувати виробництво і впровадження наукових розробок з забезпеченням енергоефективності та ресурсощадливості і покращення якісних показників інноваційної ресторанної продукції.

**ФК5.** Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових та ресторанних технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.

**ФК6.** Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері інноваційних ресторанних технологій

**ФК7.** Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та інноваційної ресторанної продукції.

**ФК8.** Здатність прогнозувати подальший розвиток виробництва інноваційної ресторанної продукції в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства.

**ФК9.** Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньоекономічних зв'язків.

**ФК10.** Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових та ресторанних технологій.

**ФК11.** Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на

	наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових та ресторанних технологій.
<b>7 - Програмні результати навчання</b>	
	<p><b>ПР01.</b> Знаходити, систематизувати та аналізувати необхідну інформацію у науково-технічній літературі, електронних базах та інших джерелах інформації на етапі вибору проблеми або теми дослідження.</p> <p><b>ПР02.</b> Планувати і виконувати наукові розробки на високому науково-методичному рівні.</p> <p><b>ПР03.</b> Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру, нести за них відповідальність, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності.</p> <p><b>ПР04.</b> Демонструвати ініціативу та підприємливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування.</p> <p><b>ПР05.</b> Організовувати роботу підприємств ресторанного бізнесу відповідно до вимог охорони праці та екологобезпечності.</p> <p><b>ПР06.</b> Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ПР07.</b> Застосовувати спеціальне обладнання, сучасне програмне забезпечення, методи і прийоми, що прийнятні у певних галузях харчових виробництв і ресторанного бізнесу, під час виконання наукових досліджень в умовах навчальних, наукових та виробничих лабораторій.</p> <p><b>ПР08.</b> Обирати та застосовувати найбільш придатні методи математичного моделювання та оптимізації при розробленні науково-технічних проектів у сфері харчових та ресторанних технологій.</p> <p><b>ПР09.</b> Знати та застосовувати <i>основні принципи</i> виробництва <i>інноваційної харчової</i> продукції з різних видів сировини з врахуванням соціальної та економічної ефективності наукової розробки</p> <p><b>ПР10.</b> Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах.</p> <p><b>ПР11.</b> Планувати та управляти інноваційними</p>

	<p>науковими проектами фундаментального та прикладного спрямування з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових та ресторанних технологіях.</p> <p><b>ПР12.</b> Знати законодавство з питань інтелектуальної власності та вміти захищати свою інтелектуальну власність у сфері харчових та ресторанних технологій у формі складання заявки на винахід.</p> <p><b>ПР13.</b> Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції HACCP та ISO.</p> <p><b>ПР14</b> Аналізувати і враховувати у практичній діяльності тенденції науково-технічного розвитку інноваційних харчових технологій, обирати найбільш перспективні та раціональні напрямки науково-технічної діяльності.</p> <p><b>ПР15</b> Розробляти програми розвитку та функціонування ресторанного бізнесу, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах</p> <p><b>ПР16.</b> Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності</p> <p><b>ПР17.</b> Аналізувати та оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій.</p> <p><b>ПР18.</b> Презентувати результати творчо виконаної роботи, вільно спілкуватися усно і письмово державною та іноземною мовами, обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, інновацій та управління виробництвом харчових продуктів.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове</b>	Професорсько-викладацький склад, що здійснює

<b>забезпечення</b>	підготовку магістрів за освітньою програмою «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі» повинен мати фахові знання та професійні навички у галузі інноваційних технологій в ресторанному бізнесі.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, а також провідних закладів ресторанного господарства.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Загальні наукові та спеціальні джерела інформації, навчально-методична та монографічна література, інформаційні ресурси системи дистанційного навчання та мережі Інтернет

### **9 – Академічна мобільність**

<b>Національна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та університетами України про академічну мобільність.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів про міжнародну академічну мобільність між КНТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів; за рахунок укладання договорів про подвійне дипломування, про тривалі міжнародні проекти, які передбачають навчання студентів, видачу подвійного диплому тощо.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Умови та особливості освітньої програми в контексті навчання іноземних громадян: знання української мови на рівні не нижче В1.



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

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількіст ь кредитів
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ОК 1.	Концепції і ресторанний креатив	6
ОК 2.	Інжиніринг харчових технологій	6
ОК 3.	Управління корпораціями у ресторанному бізнесі	6
ОК 4.	Технології інноваційних харчових продуктів	6
ОК 5.	Проектування закладів ресторанного господарства	6
ОК 6.	Правове регулювання безпеки підприємницької діяльності	6
ОК 7.	Управління проектами в ресторанному бізнесі	6
ОК 8.	Управління безпечністю і якістю харчової продукції	6
	<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>	<b>48</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
ВК1	Бізнес-інжиніринг	6
ВК2	Інструментальні методи дослідження	6
ВК3	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК4	Міжнародне технічне регулювання	6
ВК5	Оздоровче харчування	6
ВК6	Поведінка споживачів послуг гостинності	6
ВК7	Ресторанна справа	6
ВК8	Стартап-менеджмент у ресторанному бізнесі	6
ВК9	Стратегічний маркетинг у ресторанному бізнесі	6
ВК10	Технології крафтових виробництв	6
ВК11	Технологія спеціальних харчових продуктів	6
ВК12	Luxury сервіс	6
ВК13	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6
ВК14	Хімія смаку, запаху, кольору	6
ВК15	Аудит інвестиційних проектів	6
ВК16	Оцінка бізнесу та майна підприємства	6
ВК17	Договірне право	6
ВК18	Інтелектуальна власність	6
ВК19	Консьюмерське право	6
ВК20	Психологія бізнесу	6
ВК21	Ділові переговори	6
ВК22	Ораторське мистецтво	6

	<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>	<b>24</b>
	<b>Практична підготовка</b>	
	Виробнича (переддипломна) практика	<b>6</b>
	<b>Атестація</b>	
	Підготовка та захист випускної кваліфікаційної роботи	<b>12</b>
	<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>	<b>90</b>

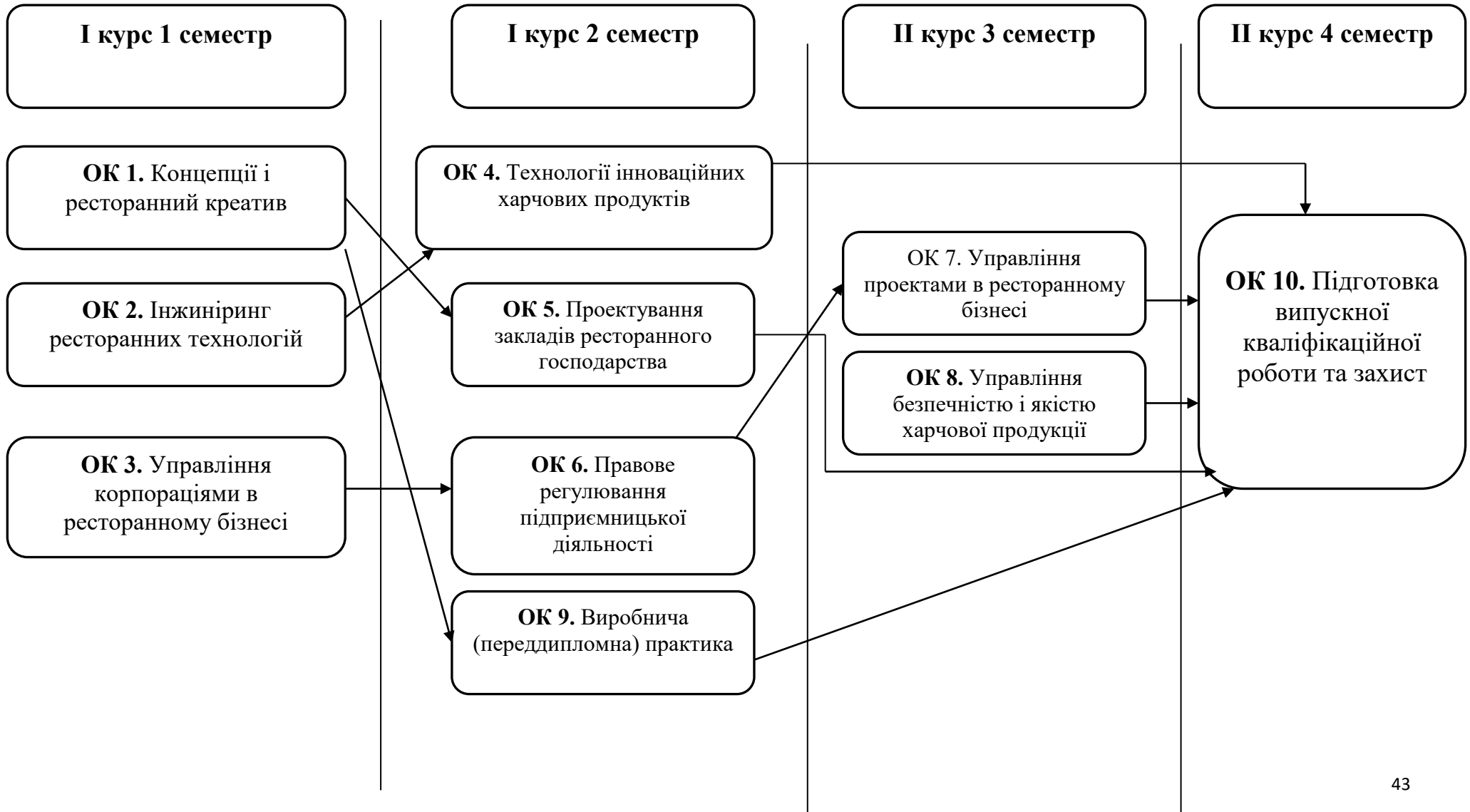
### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

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

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Кваліфікаційна робота має бути перевірена на плагіат. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті, або у репозитарії КНТЕУ.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



#### 4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8
Загальні компетентності i	ЗК 1	•	•	•	•				
	ЗК 2		•		•				
	ЗК 3	•	•		•				
	ЗК 4	•					•		
	ЗК 5			•					
	ЗК 6			•					
Спеціальні (фахові) компетентності	ФК 1		•		•				
	ФК 2		•		•				
	ФК 3	•	•		•				
	ФК 4		•		•				
	ФК 5	•		•		•			
	ФК 6						•		
	ФК 7								•
	ФК 8			•				•	
	ФК 9			•				•	
	ФК 10	•		•					
	ФК 11	•	•		•				

## 4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркними компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності		БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10	БК 11	БК 12	БК 13	БК 14	БК 15	БК 16	БК 17	БК 18	БК 19	БК 20	БК 21	БК 22	
		Загальні компетентності				•	•														•			•
	ЗК 1			•	•															•			•	
	ЗК 2		•	•																		•		
	ЗК 3	•		•																•				
	ЗК 4	•															•			•	•	•		
	ЗК 5																				•			
	ЗК 6	•			•					•			•								•		•	
Спеціальні (фахові) компетентності	ФК 1		•	•																				
	ФК 2		•	•								•												
	ФК 3					•					•	•			•				•					
	ФК 4	•		•												•								
	ФК 5	•							•							•	•	•	•	•	•	•		
	ФК 6															•				•				
	ФК 7				•	•			•				•											
	ФК 8	•									•													
	ФК 9	•							•	•	•						•					•		
	ФК 10						•	•							•	•	•		•					
	ФК 11			•	•															•				•

**5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)  
відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми**

Компоненти Програмні результати навчання	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8
ПР01	•	•		•				•
ПР02		•				•		
ПР03	•	•				•		
ПР04	•			•				
ПР05								
ПР06			•					
ПР07		•		•				
ПР08		•			•	•		
ПР09	•	•		•				
ПР10								
ПР11				•		•	•	
ПР12						•		
ПР13								•
ПР14	•	•		•				
ПР15							•	
ПР16			•			•		
ПР17					•	•		
ПР18	•		•			•	•	

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

Компоненти Програмні результати навчання	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16	ВК 17	ВК 18	ВК 19	ВК 20	ВК 21	ВК 22
ПР01			•	•											•			•				
ПР02			•	•														•				
ПР03	•						•					•	•									
ПР04	•					•		•							•					•		
ПР05				•									•							•		
ПР06	•			•					•				•								•	
ПР07		•	•	•						•	•											•
ПР08		•	•							•	•				•	•						
ПР09					•					•	•									•		
ПР10		•	•		•					•	•			•	•					•		
ПР11	•			•											•			•				
ПР12																		•				
ПР13		•	•	•														•	•			
ПР14										•	•											
ПР15	•					•		•		•	•		•									
ПР16							•			•		•								•		
ПР17													•		•			•				
ПР18													•			•	•		•	•	•	•

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

### **4.1. Назва. КОНЦЕПЦІЇ І РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ.**

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

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»); Перепелиця 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.

**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.** 2020/2021

**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 багатокомпонентних харчових систем, процесу кріодисперсного 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».

**Зміст.** Наукові підходи до моделювання складу харчових продуктів із заданим хімічним складом. Смакова комбінаторика багатокомпонентних харчових систем. Визначення смакових співвідношень харчових продуктів.

Основні ароматичні комбінації харчових продуктів. Ресторанний фудперінг (FoodPairing). Інжиніринг харчової продукції. Технології реструктурованої, гранульованої, капсульованої харчової продукції. Вакуумні харчові технології: технологія Cookvac, Vacuum&MAP. Кріодисперсні харчові технології: технологія Crycook, PiscoJet. Низькотемпературні харчові технології: Cook&Chill, Cook&freez, CapCold. Деструктивні технології.

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

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

2. Thomas Keller. Coastal Living Cookbook: The Ultimate Recipe Collection for People Who Love the Coast. / T. Keller – Bloomsbury USA: 2014. – 235 p.

3. 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 КОРПОРАЦІЯМИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021

Семестр. I.

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

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

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

**Зміст.** Генеза управління корпораціями в ресторанному бізнесі. Імплементация моделей та міжнародних стандартів корпоративного управління в ресторанний бізнес. Управління капіталом корпорацій в ресторанному бізнесі. Публічне розміщення акцій (ІРО) як джерело формування коштів корпорацій. Дивідендна політика корпорацій в ресторанному бізнесі. Управління корпораціями в ресторанному бізнесі за стейкхолдер-підходом. Основні види інтегрованих корпоративних утворень в ресторанному бізнесі. Особливості процесу глобалізації ресторанного бізнесу. Чинники зовнішнього середовища корпорацій в ресторанному бізнесі з позицій циклічності та криз розвитку економічних систем. Концепція збалансованої системи показників у системі стратегічного управління діяльністю корпорацій ресторанного бізнесу. Рейтингові оцінки управління корпораціями в ресторанному бізнесі (Forbes Travel Guide). Соціальна відповідальність та корпоративна культура в ресторанному бізнесі.

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

1. Бондар-Підгурська О.В., Глебова А.О. Ділове адміністрування (Корпоративне управління) : Навчальний посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2015. – 448 с.
2. Корпоративне управління: процеси, стратегії, технології : колективна монографія / За заг. ред. : К.С. Шапошникова та ін. – Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2015. – 536 с.
3. Скібіцька Л.І. Стратегічне управління корпораціями : Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2016.- 480 с

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.4. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ІННОВАЦІЙНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** II.

**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)); Грабовська О.В., д-р. техн. наук, проф., проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства.

**Результати навчання.** Формування знань з інноваційних технологій і інноваційної діяльності закладів ресторанного господарства; інноваційних технологій виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння інноваційними способами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо використання дієтичних і харчових добавок при конструюванні інноваційних харчових продуктів, а також щодо розроблення та застосування інноваційних технологій молекулярної гастрономії.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни** «Технології ресторанної продукції», «Ресторанні технології»

Поняття інновацій. Класифікація інновацій у ресторанному господарстві. Технологічні, соціальні, продуктові, ресурсні, організаційні інновації. Асортимент інноваційної кулінарної продукції, перспективи його розвитку. Конструювання нової ресторанної продукції на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нової сировини. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства. Молекулярні технології, як складова інноваційного процесу в ресторанному бізнесі. Інноваційні технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв.

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

1. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф. та ін. - К.: КНТЕУ, 2012 р. - 1116 с.
2. 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.
3. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення. - 2-ге вид., переробл. і доповн. / Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О., Марцин Т.О., Демічковська М.П. та ін. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013.-772 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.

**4.5. Назва. ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**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. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
3. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 339 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.

#### **4.6. Назва. ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**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. 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.
2. 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.
3. Іванюта Т.М., Заїчковський А.О. Економічна безпека підприємства: навч.посіб./Т.М.Іванюта, А.О. Заїчковський – К.: Центр учбової літератури, 2017.- 256с.

**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 тощо);
- підсумковий контроль (екзамен усний).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.7. 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)

**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. Кустрич, М.Гоменюк. – Київ : Центр учб. літ., 2017. – 244 с.
3. Batchelor M. Project Management Secrets / M. Batchelor. – Harper Collins., 2016– 128 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.

**4.8. Назва. УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ І ЯКІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** III.

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

**Результати навчання.** Формування знань щодо управління безпечністю і якістю харчової продукції; особливостей національного та міжнародного законодавства у галузі управління безпечністю і якістю харчової продукції; принципів НАССР, необхідних передумов для впровадження систем управління безпечністю продукції; законодавчого регулювання контролю у сфері безпечності товарів. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.



**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Технології інноваційних харчових продуктів», «Проектування закладів ресторанного господарства».

**Зміст.** Законодавчі аспекти управління безпечністю і якістю харчової продукції в Україні та світі. Розробка та запровадження системи управління якістю харчової продукції відповідно до вимог стандарту серії ISO 9 001. Принципи системи НАССР та переваги впровадження. Застосування загальних санітарно-гігієнічних вимог комісії Codex Alimentarius та обов'язкових програм-передумов при запровадженні систем управління безпечністю харчової продукції. Розробка та запровадження системи управління безпечністю товарів відповідно до вимог стандарту серії ISO 22 000. Класифікація небезпечних чинників харчових продуктів, алгоритм встановлення критичних контрольних точок, проведення процедур валідації та верифікації. Розробка документації згідно вимог системи НАССР.

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

1. Про основні принципи та вимоги до безпеності та якості харчових продуктів : Закон України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>

2. Блакитна настанова» із впровадження правил Європейського Союзу щодо продукції: пер. з англ. /В. Глінченко, В. Сидорик, Д. Луценко. – 2014. – 160 с.

3. Codex Alimentarius Commission. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. - Режим доступу: <http://codex.co.ua>

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

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.9. Назва. БІЗНЕС-ІНЖИНІРИНГ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I – III.

**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. Ареф'єва О.В. Інжиніринг бізнес-процесів: принципи та технологія / О. В. Ареф'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.

**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.

#### **4.10. Назва. ІНСТРУМЕНТАЛЬНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I – III.

**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 (рефрактометри, спектрофотометрами, фотоколориметрами, кондуктометри, 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”.

**Зміст.** Предмет, значення та завдання дисципліни. Теоретичні основи інструментальних методів дослідження. Фотометричні методи дослідження. Електрохімічні методи дослідження. Хроматографічні методи дослідження. Спектральні методи дослідження. Сучасні інструментальні методи визначення якості харчових продуктів.

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

1. Габ А.І. Аналітична хімія та інструментальні методи аналізу: навч. посіб. / А.І. Габ, Д.Б. Шахнін, В.В. Малишев. – К: Університет “Україна”, 2018. – 396 с.

2. Семенишин Д.І. Аналітична хімія та інструментальні методи аналізу: навч. посіб. / Д.І. Семенишин, М.М. Ларук. – Л.: Львівська політехніка, 2015. – 148 с.
3. Слободнюк Р.Є. Аналітична хімія та аналіз харчової продукції: навч. посіб. / Р.Є. Слободнюк, А.Б. Горальчук. – К.: Видавничий дім “Кондор”, 2018. – 336 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.

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

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I – III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Левандовський Л.В., проф., д-р техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства.

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

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

**Зміст.** Історія становлення та розвитку науки. Наука як система знань. Організація науково-дослідної діяльності в Україні. Основи методології науково-дослідної діяльності. Основні методи наукових досліджень та їх характеристика. Вибір, етапи та економічна ефективність наукового дослідження. Методика підготовки та оформлення курсових, дипломних і магістерських робіт. Інформаційне забезпечення наукової роботи. Оформлення наукової роботи і передача інформації. Організація роботи наукового колективу. Науково-метричні міжнародні бази даних. Комерціалізація об'єктів інтелектуальної власності.

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.12. Назва. МІЖНАРОДНЕ ТЕХНІЧНЕ РЕГУЛЮВАННЯ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I – III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Мережка 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 безпеки 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.

**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.

**4.13. Назва. ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I – III.

**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.

**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.

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

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I – III.

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

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

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

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

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

1. Іваненко Л.М. Поведінка споживачів : навч. посіб. / Л.М. Іваненко, О.Ю. Боєнко. – Вінниця : [б. в.], 2016. - 256 с.
2. Vinnie Jauhari Hospitality Marketing and Consumer Behavior: Creating Memorable Experiences / Vinnie Jauhari. – Apple Academic Press, Incorporated, 2017, 325 p.
3. Journal of Economic Behavior & Organization. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.journals.elsevier.com/journal-of-economic-behavior-and-organization>.

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

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.15. Назва. РЕСТОРАННА СПРАВА.**

**Тип.** За вибором.

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



### **Семестр. I – III.**

**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 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 тощо. Технологія супів, соусів, страв з овочів, плодів, грибів, з крупів, бобових, макаронних виробів тощо. Технологія напоїв. Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів, солодких страв та десертної продукції.

Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, класифікація послуг. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Організація планування виробничого процесу у закладах ресторанного господарства. Меню закладів ресторанного господарства. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування бенкетів і прийомів, у закладах ресторанного господарства при готелі, у спеціалізованих ресторанах і закладах швидкого обслуговування, на транспорті.

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

1. Мазараки А.А. Знаменитые украинские блюда / А.А. Мазараки, И.А. Фельдман. и др. – К. : И. Губерников, 2012. – 312 с.
2. HoReCa. Ресторани: підручник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 360 с.

3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 860 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

#### **4.16. Назва. СТАРТАП-МЕНЕДЖМЕНТ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I – III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кравцов С.С., доц., канд. держ. упр., доц. кафедри туризму та рекреації (стажування в European Academy Research (Больцано, Італія)); Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

**Результати навчання.** Результатом вивчення є набуття певних компетентностей, а саме майбутні фахівці мають знати правові засади функціонування стартапів у ресторанному бізнесі, процедуру їх створення та джерела фінансування; повинні вміти генерувати успішні бізнес-ідеї з урахуванням особливостей ресторанного бізнесу; вміти обирати оптимальну бізнес-модель стартапу, формувати команду однодумців та успішно управляти її розвитком, презентувати стартап перед стейкхолдерами; мають отримати практичні навички з розробки бізнес-плану стартапу у ресторанному бізнесі.

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

**Зміст.** Сутність стартапінгу в ресторанному бізнесі. Організаційно-правові засади стартапінгу. Процедура створення та стадії розвитку стартапу. Бізнес-моделі стартапу. Стейкхолдери стартапу. Формування команди стартапу та управління її розвитком. Організація робочого простору стартапу. Управління часом в стартапі. Технології стартап менеджменту. Презентація стартапу. Digital-технології стартапінгу в ресторанному бізнесі.

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

1. Райз Е. Стартап без помилок. Посібник зі створення успішного бізнесу з нуля / Ерік Райз. – К.: Виват, 2016. – 368 с.

2. Blank S. The Startup owner's manual / Steve Blank, Bob Dorf. – Pescadero: K&S Ranch Press, 2012. – 608 p.

3. Сазерленд Дж. Scrum: Навчись робити вдвічі більше за менший час / Сазерленд Джефф. – Харків: КСД, 2018. – 224 с.

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (опитування, колоквиуми, комп'ютерне тестування, індивідуальні завдання, кейс, практичні роботи);

– підсумковий контроль – письмовий екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I – III.

**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.

**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.

**4.18. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I – 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 (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка)).

**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. ТЕХНОЛОГІЯ СПЕЦІАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I – III.

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

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

**Зміст.** Сучасний стан, нормативна база, проблеми і перспективи створення спеціальних харчових продуктів – продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів і дієтичних добавок. Біологічно активні компоненти і технологія їх використання у виробництві спеціальних харчових продуктів. Методологічні принципи проектування спеціальних харчових продуктів із заданим комплексом показників якості. Технології харчових продуктів для осіб із ферментопатіями, із порушеним вуглеводно-ліпідним обміном, мікроелементозами, вітамінодефіцитним станом. Технології харчових продуктів для спортсменів; продуктів із антиоксидантними властивостями.

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **3.20. Назва. LUXURY СЕРВІС.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I – III.

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

**Результати навчання.** Формування у студентів знань та вмінь організації Luxury сервісу в готелях, іманентних характеристик Luxury сервісу в готелях, ознайомитись з правилами організації господарських та виробничо-побутових приміщень у готелі. Набуття навичок реалізації сервісних-процесів у Luxury готелях, інноваційних технологій готельного обслуговування, організації праці персоналу.

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

**Зміст.** Поняття «Luxury сервіс», його структурні компоненти та особливості у готельному бізнесі. Іманентні характеристики Luxury сервісу в готелях. Філософія розкоші в готельному бізнесі. Моделі бізнесу LRNs. Світовий рейтинг готелів «Luxury» сегменту. Сервісні процеси Luxury готелів. Принципи персоналізації послуг для клієнтів преміум-сегменту. Мобільні технології у Luxury сегменті. Smart технології («розумний дім) для гарантування технічних умов перебування споживача у номері. Портфель послуг для luxury сегментів. Організація консьерж-сервісу в Luxury готелях. Віртуальний консьерж-сервіс. Формат сервісу «24/7». Готельний FAQ. Батлер-сервіс в Luxury готелях. Ресторанний luxury сервіс. Професійні стандарти ексклюзивного сервісу клієнтів лакшері сегменту. Технологія Upselling. Room-service. Алгоритм роботи працівників RS, аменітіс (VIP-компліменти). Демаркація взаємовідносин в сегменті luxury сервісу. Функції представницького менеджера (front liner). Врахування крос-культурних особливостей в Luxury готелях.

Ефектометрія як методологія оцінювання рівня задоволеності. Безпека та security сервіс. Функції система безпеки та служби security сервісу.

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

1. Аналіз світового ринку Luxury готелів [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://marketresearch.biz/report/luxury-hotel-market/request-sample/>
2. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Електронний підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2015. – 494 с.
3. Danziger, P. N. Let them eat cake: Marketing luxury to the masses – As well as the classes. New York, NY: Kaplan Publishing, 2017.

**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.

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

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I – III.

**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.

**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.

**4.22. Назва. ХІМІЯ СМАКУ, ЗАПАХУ, КОЛЬОРУ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I – III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Пасальський Б.К., доц, канд. хім. наук, доц. кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю; Чикун Н.Ю., старш. викл. кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю.

**Результати навчання.** Формування у студентів системи знань щодо наявності та утворення основних сполук, які обумовлюють формування смаку, аромату і кольору при виробництві продуктів харчування; впливу речовин смаку, аромату, кольору на якість готової продукції; зміну смакових, запашних і барвних сполук в процесі зберігання харчових

систем, опанування методів дослідження смакових, запахових і барвних речовин.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Харчова хімія», «Фізика», «Біологія».

**Зміст.** Смак, запах і колір харчових продуктів як важливі складові поняття харчової цінності продуктів харчування. Хімія смакових сполук. Хімія сполук запаху. Хімія барвних сполук. Методи дослідження смакових, запахових і барвних речовин.

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

1. Скоробогатий Я. П., Гузій А. В., Заверуха О. М. Харчова хімія : навчальний посібник . – Львів : Новий світ-2000, 2012. – 516 с.
2. Дубініна А.А. Щербакова Т. В., Черевична Н. І., Шмиголь О. В. Сенсорний аналіз [Електронний ресурс]: навч. посібник у структурно-логічних схемах. – Х.: Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі, 2017. -110с.
3. Євлаш В. В., Торяник О. І., Коваленко В. О., Аксьонова О. Ф., Отрошко Н. О., Кузнецова Т. О., Павлоцька Л. Ф., Торяник Д. О. Харчова хімія: Навчальний посібник /. – Х. : Світ книг, 2012. – 504 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції - презентації, лабораторні заняття з проведенням дослідів, використанням інноваційних технологій.

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (тестування, усне опитування, перевірка виконаних ситуаційних вправ);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.22. Назва. АУДИТ ІНВЕСТИЦІЙНИХ ПРОЕКТІВ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** II, III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Комірна О.В., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри фінансового аналізу та аудиту.

**Результати навчання.** Здобуття необхідних теоретичних знань та набуття практичних навичок при виконанні конкретних функцій здійснення аудиту інвестиційних проектів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічний аналіз», «Бухгалтерський облік».

**Зміст.** Загальні положення аудиту проектів. Інформаційне забезпечення та організація аудиту проектів. Аудит зовнішнього середовища і маркетингових аспектів проекту. Оцінювання інвестиційної привабливості

проекту. Оцінювання інвестиційних потреб проекту та джерел його фінансування. Аналіз та аудит грошових потоків інвестиційних проектів. Оцінювання ефективності проектів. Узагальнення результатів аудиту проектів.

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

1. Амеліна О.В. Аудит проектів: навч. посіб. / О.В. Амеліна, О.А. Романенко; за ред. Є.В. Мниха. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун-т, 2010. – 348с.
2. Аудит: підручник/ М.О.Никонович, К.О.Редько; за заг. ред. Є.В. Мниха. –К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т: 2015. – 834 с.
3. Боярко І.М. Інвестиційний аналіз: навч. посіб. / І. М. Боярко, Л. Л.Гриценко — К.: Центр учбової літератури, 2011. — 400 с.

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- семінарські/практичні заняття.

#### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування; усне та письмове опитування; перевірка ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.23. Назва. ОЦІНКА БІЗНЕСУ ТА МАЙНА ПІДПРИЄМСТВА.**

**Тип:** за вибором.

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

**Семестр.** II, III.

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

**Результати навчання.** *Знання* правової бази експертної оцінки бізнесу та майна підприємства, розуміння сутності та необхідності оцінювання вартості майна та бізнесу (підприємства) та сфери використання експертної оцінки; *уміння* формувати інформаційну базу для проведення оцінки майна підприємства або бізнесу, аналізувати відповідний ринок; *здатність* формулювати цілі оцінки вартості, обґрунтовувати відповідну базу оцінки та принцип найбільш ефективного використання об'єкта оцінки; на практиці використовувати функції грошової одиниці, визначати фізичний, функціональний та зовнішній знос об'єкта оцінки, аналізувати майновий та фінансовий стан підприємства для цілей оцінки, прогнозувати чистий операційний дохід (грошовий потік), який генерує

об'єкт оцінки, визначати ставки дисконту та капіталізації, проводити коригування вартості за обраними одиницями порівняння; оформлювати звіт та узгоджувати результати проведеної оцінки.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна теорія», «Статистика», «Економіка підприємства», «Бухгалтерський облік».

**Зміст.** Організаційно-правові основи оцінки бізнесу та майна підприємства. Сутність, мета та принципи оцінки бізнесу та майна підприємства. Методологічні основи та методичний інструментарій оцінки бізнесу та майна підприємства. Етапи оцінки вартості бізнесу та майна підприємства. Оцінка будівель і споруд. Оцінка землі як особливого активу. Оцінка вартості машин і обладнання. Оцінка вартості нематеріальних активів. Оцінка вартості бізнесу (підприємства).

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

1. Клінеску Т.В. Оцінювання майна: навч. посіб. /Т.В. Калінеску, Ю.А. Романовська, О. Д. Кирилов. – К. : Центр навчальної літератури, 2017. - 312 с.

2. Національний Стандарт № 1 «Загальні засади оцінки майна і майнових прав» від 10.09.2003, №1440.

3. Смирницкий Г.Б. Оценка бизнеса: основы, инструментарий, практика: навч. посібник / Г.Б. Смирницкий, А.Н. Чиркин .- К. : Арт Экономика, 2013. – 312 с.

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

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (тестування; контрольні роботи; усне / письмове опитування; перевірка індивідуальних завдань, винесених на самостійне опрацювання / задач / есе тощо;

– підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.24. Назва. ДОГОВІРНЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** II, III.

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

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

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

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

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

**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.

#### **4.25. Назва. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** II, III.

**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. 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.
3. 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.

#### **4.26. Назва. КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** II, III.

**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. Микитенко Л.А. Позбавлення та обмеження прав споживачів// *Visegrad Journal on Human Rights* № 5/2, 2016.- С. 97-101.
2. Микитенко Л.А. Модель органу влади з реалізації споживчої політики // *Право і суспільство* № 3 частина 2 / 2018. С. 10-16. [pravoisuspilstvo.org.ua/archive/2018/3\\_2018/part.../4.pdf](http://pravoisuspilstvo.org.ua/archive/2018/3_2018/part.../4.pdf)

3. Микитенко Л. Парадигма забезпечення права споживача на інформацію // Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. - 2016. -№1.-С.47–55.-Режим оступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/uazt\\_2016\\_1\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/uazt_2016_1_7)

**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, дайджесту, огляду, звіту, конспекту, презентації, задач, ситуаційних вправ тощо);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** II, 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. McKenna, E. Business Psychology and Organizational Behaviour. Psychology Press, 5 edition, 2014. – 872р.

**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 / огляду / звіту / презентації / ситуаційні завдання тощо);
- підсумковий контроль – письмовий екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.28. Назва. ДІЛОВІ ПЕРЕГОВОРИ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** II, 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

**4.29. Назва. ОРАТОРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.**

**Тип.** За вибором

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

**Семестр.** II, 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. 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.
2. Олійник О. Б. Риторика : навч. посіб. / О. Б. Олійник ; ред.. С. П. Барандич. – К. : Кондр, 2009. – 170 с.
3. 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, комп’ютерне тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	2
<b>1. Загальна інформація</b> .....	3
1.1. Назва та адреса .....	3
1.2. Опис закладу .....	3
1.3. Академічні органи .....	6
1.4. Академічний календар .....	7
1.5. Перелік запропонованих освітніх програм. ....	7
1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації. ....	15
1.7. Механізми для визнання кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального). ....	15
1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка) .....	16
1.9. Механізми академічного управління .....	16
<b>2. Ресурси та послуги</b> .....	16
2.1. Студентський стіл відділу кадрів .....	16
2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання. ....	17
2.3. Харчування .....	18
2.4. Вартість проживання. ....	18
2.5. Фінансова підтримка для студентів .....	18
2.6. Медичні послуги. ....	19
2.7. Страхування. ....	19
2.8. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами .....	16
2.9. Навчальне обладнання .....	17
2.10. Організація мобільності за освітніми програмами .....	20
2.11. Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності» .....	21
2.12. Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього) .....	22
2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі .....	22
2.14. Мовні курси .....	22
2.15. Можливості для проходження практики/стажування .....	23
2.16. Навчання на робочому місці .....	25
2.17. Умови для занять спортом і відпочинку .....	32
2.18. Студентські організації .....	33
<b>3. Освітня програма</b> .....	34
<b>4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)</b> .....	48