

**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>«Крафтові технології»</b>          |
| <b>Освітній ступінь</b> | <b>«магістр»</b>                      |

|                                     |       |                         |
|-------------------------------------|-------|-------------------------|
| <b>Завідувач випускової кафедри</b> | _____ | <b>М.Ф. Кравченко</b>   |
| <b>Керівник групи забезпечення</b>  | _____ | <b>Н.В. Притульська</b> |
| <b>Гарант освітньої програми</b>    | _____ | <b>Т.І. Юдіна</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-бальною шкалою, де 60–100 балів – результати навчання, що дають студенту право здобути кредити ЄКТС, 0–59 балів – незадовільні результати навчання, що не дають студенту право здобути кредити ЄКТС. Оцінювання результатів навчання студента відображається у спосіб, який є загальнозрозумілим і може легко сприйматися в різних закладах освіти, для цього використовується довідник з розподілу оцінок КНТЕУ.

### Довідник з розподілу оцінок КНТЕУ

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

## **1. Загальна інформація.**

### **1.1. Назва та адреса.**

Київський національний торговельно-економічний університет.

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

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

факс (044) 544-39-74.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 1.3. Академічні органи.

**Мазаракі  
Анатолій  
Антонович** Ректор, доктор економічних наук, професор, академік Національної академії педагогічних наук України, заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки та лауреат Премії Кабінету Міністрів України за розроблення і впровадження інноваційних технологій.

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

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

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

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

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

### 1.4. Академічний календар.

Початок навчальних занять – 1 вересня.

Завершення навчальних занять – 30 червня.

Освітній процес здійснюється за семестрами.

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

## 1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.

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

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



| Шифр та найменування галузі знань                   | Освітній ступінь «бакалавр»               |   | Освітній ступінь «магістр»                       |   |
|---|---|---|--|---|
|   | Спеціальність                             | Спеціалізація   | Спеціальність                                    | Спеціалізація   |
|   |   |   | конкуренції                                      |   |
| 075<br>Маркетинг                                    |   | Маркетинг   | 075<br>Маркетинг                                 | Маркетинг менеджмент (Marketing management)               |
|   |   | Рекламний бізнес  |  | Рекламний бізнес  |
|   |   | Бренд-менеджмент  |  |   |
|   |   | Цифровий маркетинг (Digital marketing)                    |  |   |
| 076<br>Підприємство, торгівля та біржова діяльність |   | Оптова і роздрібна торгівля                               | 076 Підприємство, торгівля та біржова діяльність | Організація оптової та роздрібної торгівлі                |
|   |   | Товарознавство і комерційна логістика                     |  | Товарознавство і комерційна логістика                     |
|   |   | Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі         |  | Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі         |
|   |   | Митна справа  |  | Митна справа  |
|   |   | Логістична діяльність                                     |  | Логістика та управління ланцюгами постачання              |
|   |   | Категорійний менеджмент у ритейлі (Cat Management)        |  | Категорійний менеджмент у ритейлі (Cat Management)        |
|   |   |   |  |   |
| <b>08</b> Право                                     | 081<br>Право                              | Комерційне право  | 081<br>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</b> Інформаційні технології                   | 121<br>Інженерія програмного забезпечення | Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering) | 121<br>Інженерія програмного забезпечення        | Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering) |
|   | 122<br>Комп'ютерні науки                  | Комп'ютерні науки   | 122<br>Комп'ютерні науки                         | Комп'ютерні науки   |

| Шифр та найменування галузі знань                | Освітній ступінь «бакалавр»                |  | Освітній ступінь «магістр»                 |   |
|--|--|--|--|---|
|  | Спеціальність                              | Спеціалізація  | Спеціальність                              | Спеціалізація                                 |
|  | науки                                      |  | науки                                      |   |
|  | 124 Системний аналіз                       | Інформаційні технології та бізнес-аналітика (Data Science) | –  | –   |
|  | 125 Кібербезпека                           | Безпека інформаційних і комунікаційних систем в економіці  | –  | –   |
| <b>18 Виробництво та технології</b>              | 181 Харчові технології                     | Технологія та організація ресторанного бізнесу             | 181 Харчові технології                     | Ресторанні технології та бізнес               |
|  |  |  |  | Інноваційні технології в ресторанному бізнесі |
|  |  |  |  | Крафтові технології                           |
| <b>24 Сфера обслуговування</b>                   | 241 Готельно-ресторанна справа             | Готельно-ресторанна справа                                 | 241 Готельно-ресторанна справа             | Готельний девелопмент                         |
|  |  |  |  | Міжнародний готельний бізнес                  |
|  |  |  |  | International hotel business - англomовна     |
|  |  |  |  | Лакшері менеджмент (Luxury management)        |
|  | 242 Туризм                                 | Міжнародний туризм   | 242 Туризм                                 | Міжнародний туристичний бізнес                |
|  |  |  |  | Економіка і організація туризму               |
|  |  |  |  | Міжнародний івент-менеджмент в туризмі        |
| <b>28 Публічне управління та адміністрування</b> | 281 Публічне управління та адміністрування | Публічне управління та адміністрування                     | 281 Публічне управління та адміністрування | Публічне управління та адміністрування        |
| <b>29 Міжнародні відносини</b>                   | 292 Міжнародні економічні відносини        | Міжнародний бізнес   | 292 Міжнародні економічні відносини        | Міжнародний бізнес                            |
|  |  | Міжнародна торгівля  |  |   |
|  |  | Міжнародний маркетинг                                      |  |   |
|  | 293 Міжнародне право                       | Міжнародне право   | 293 Міжнародне право                       | Міжнародне право                              |

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

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

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

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

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

Визначення кредитної мобільності здійснюється на основі таких документів:

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

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

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

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

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

## **1.9. Механізми академічного управління.**

Механізми академічного управління у КНТЕУ визначені у положеннях:

- [Про організацію освітнього процесу студентів](#);
- [Про дистанційне навчання у КНТЕУ](#);
- [Про порядок реалізації права на академічну мобільність у КНТЕУ](#);

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

## **2. Ресурси та послуги.**

### **2.1. Відділ обліку студентів.**

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

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

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

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

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

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

*Адреси гуртожитків:*

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

### **2.3. Харчування.**

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

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

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

### **2.4. Вартість проживання.**

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

### **2.5. Фінансова підтримка для студентів.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **2.6. Медичні послуги.**

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

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

### **2.7. Страхування.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Для забезпечення їх соціальної адаптації надається психологічна підтримка практичних психологів.

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

## **2.9. Навчальне обладнання.**

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

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



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

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

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

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

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

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

Новостворений коворкінг об'єднує 6 різних зон - 3 робочі зони, залу відпочинку, конференц-залу та зону для переговорів. Наприклад, локація для зустрічей дозволяє проводити презентації, лекції та майстер-класи для 70 учасників. Вона облаштована проектором,

аудіосистемою та фліпчартом. Еко-зона призначена для відпочинку, читання книжок, роботи з планшетами та ноутбуками.

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

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

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

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

- АБІС«УФД/Бібліотека».
- Реферативна база даних SCOPUS.
- Повнотекстова база інформаційного ресурсу компанії «EBSCO PUBLISHING».
- Російська наукова електронна бібліотека (e-library.ru).
- База даних економіки та права (Polpred.com).
- Нормативні акти України –база законодавчих та нормативних актів України.
- Відкриті архіви України (oai.org.ua).

- «Товарний монітор»– тижневик огляду ринків (видавництва «Держзовнішінформ»).
- Країни світу (Українське національне інформгентство «Укрінформ»).
- Комплекти навчально-методичного забезпечення КНТЕУ.
- Видання КНТЕУ(архів): «Вісник КНТЕУ», «Товари та ринки», «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право».
- Фонд аудіо-відео-фотоматеріалів КНТЕУ.

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

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

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

Умови користування послугами бібліотеки:

- абонемент наукової літератури:  
професорсько-викладацький склад, науковці – один навчальний рік,  
студенти – один місяць;
  - абонемент навчальної літератури:  
професорсько-викладацький склад, науковці – один навчальний рік,  
студенти – семестр;
  - абонемент відділу іноземної літератури: усі читачі – один місяць  
(з можливістю продовження терміну користування);
  - абонемент художньої літератури: усі читачі – 21 день.
- Режим роботи бібліотеки: понеділок – п'ятниця 09:00–17:45.  
Завідувач бібліотеки КНТЕУ – Л.С. Шестопалова.  
Заступник завідувача бібліотеки КНТЕУ – В.Г. Зубарева.

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

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

## 2.10. Організація мобільності студентів за освітніми програмами.

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

### Програми навчання Центру європейської освіти КНТЕУ

| ЗВО–партнер, країна  | Освітній ступінь   | Спеціальність | Термін навчання | Форма навчання | Мова програми | Вимоги  |
|--|--------------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|---|
| Університет Клермон-Овернь ( <i>Université Clermont-Auvergne</i> ) Універси- | Licence (бакалавр) | • Менеджмент  | 1 рік           | Очна           | Французька    | – Знання французької мови – рівень B2, – щонайменше 2–3 роки навчання |

| ЗВО–партнер, країна   | Освітній ступінь   | Спеціальність   | Термін навчання | Форма навчання | Мова програми          | Вимоги   |
|---|--------------------|---|-----------------|----------------|------------------------|--|
| тетська школа менеджменту Клермон-Ферран, Франція   |                    |   |                 |                |                        | у КНТЕУ  |
|   | Master (магістр)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Операційний менеджмент</li> <li>• Менеджмент малих і середніх підприємств</li> </ul>                                       | 2 роки          |                |                        | – Знання французької мови – рівень B2/C1,<br>– диплом бакалавра                      |
| <b>Вища паризька школа комерції (ESCPEuro pe)</b><br>Париж, Франція   | Master (магістр)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент</li> </ul>  | 2 роки          | Очна           | Англійська, французька | – Знання мови – рівень B2,<br>– диплом бакалавра                                     |
| <b>Університет Парі Ест Кретеї (UniversiteParis-EstCreteil)</b><br>Інститут адміністрування підприємств Густава Ейфеля Париж, Франція | Licence (бакалавр) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Управління підприємствами</li> <li>• Бухгалтерський облік, контроль, аудит</li> </ul>                                      | 1 рік           | Очна           | Французька             | – Знання французької мови – рівень B2,<br>– щонайменше 3 роки навчання у КНТЕУ       |
|   |                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Міжнародний менеджмент</li> </ul>  |                 |                | Англійська             | – Знання англійської мови – рівень B2,<br>– щонайменше 3 роки,<br>– навчання у КНТЕУ |
|   | Master (магістр)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Міжнародний магістр з бізнес-менеджменту</li> </ul>  |                 |                |                        | – Знання англійської мови – рівень B2/C1,<br>– диплом бакалавра                      |
|   |                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент організацій</li> <li>• Маркетинг</li> <li>• Фінанси</li> <li>• Бухгалтерський облік, контроль, аудит</li> </ul> | 1–2 роки        |                | Французька             | – Знання французької мови – рівень B2/C1,<br>– диплом бакалавра                      |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

|          |  |
|----------|--|
| Вірменія | Фонд «Французький Університет Вірменії»                          |
|          | Міністерство освіти та науки Республіки Вірменія                 |
|          | Фонд «Національний центр забезпечення якості професійної освіти» |
|          | Державна академія мистецтв Вірменії                              |
|          | Єреванський державний університет                                |
| Франція  | Вища Рада з оцінки наукових досліджень та вищої                  |

|           |   |
|-----------|---|
|           | освіти  |
|           | Університет Клермон-Ферран 1  |
|           | Університет Жана Мулена Ліон 3  |
| Казахстан | Незалежне агентство забезпечення якості освіти Казахстану                 |
|           | Гуманітарно-Юридичний Університет Казахстану (КАЗГЮУ ім. М.С. Нарикбаєва) |
|           | Південно-Казахстанський Державний Університет ім. М.Ауезова               |
|           | Міністерство освіти та науки Казахстану                                   |
| Монголія  | Міністерство освіти та науки Монголії                                     |
|           | Національна Рада Монголії з акредитації освіти                            |
|           | Національний Університет Монголії   |
|           | Університет Отгонтэнгэр   |
| Польща    | Університет ім. Яна Кохановського в м.Кельце                              |
| Іспанія   | Університет Алькали   |
| Україна   | Київський національний торговельно-економічний університет                |
|           | Міністерство освіти та науки України                                      |
|           | Харківський національний економічний університет ім. Семена Кузнеця       |

### Міжнародні програми і проекти в рамках Еразмус+

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

#### 2.14. Мовні курси.

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

Заняття на курсах іноземних мов проводять висококваліфіковані викладачі з практичним досвідом викладання. Навчання відбувається за модульною системою. Тематика модулів розробляється з урахуванням



потреб студентів, відповідно до яких викладачі спеціально підбирають теми для спілкування, навчальні матеріали, обирають тип завдань та види діяльності.

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

Випускники Центру європейської освіти, які оволоділи іноземною мовою рівнів B1–B2, мають можливість здавати екзамен на отримання міжнародних мовних сертифікатів (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 освітнім ступенем «бакалавр», «молодший бакалавр».

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

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

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

ремісничих Сироварів», мережа кафе-сироварень «Мацоні», ТОВ «Біркرافт», Асоціація крафтових дистиляторів України та ін.

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

На базі кафедри технології і організації ресторанного господарства проводяться сертифікатні курси з дисциплін «Технологія ресторанної продукції», «Етнічна кулінарія», «Кондитерське та пекарське мистецтво», «Барна справа». Студенти мають змогу пройти практику за кордоном: Італія (безкоштовні курси з італійської мови), Болгарія, Словаччина, Туреччина тощо.

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

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

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

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

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

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

## **2.18. Студентські організації.**

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

- рада студентського самоврядування університету, 6 рад студентського самоврядування на факультетах і 5 рад студентського самоврядування в гуртожитках;

- наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених;

- студентські клуби – «Еко Клуб», «Правничий клуб», «Підприємець», «Менеджер», «Кібернетик», «Рекламист», клуб «ТРОС» – Творче Рекламне Об'єднання Студентів, «Лука Пачоллі», «Аудиторська студентська спілка», «Хіміки КНТЕУ», «Клуб кулінарів», психологічний клуб «Мудрість поколінь», туристичний клуб «Еверест», спортивні клуби з футболу, баскетболу, волейболу, боротьби тощо, спілка консумеристів «ОСА». Також студенти беруть участь у роботі юридичної клініки «Центр правового захисту», всеукраїнському русі «Молодь за права споживачів».

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

### 3. Освітня програма.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) – Юдіна Т.І., 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 «Крафтові технології»   |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>   | «Крафтові технології»   |
| <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-ЕНЕА – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень   |
| <b>Передумови</b>  | На навчання 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 крафтової харчової продукції, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог. |   |
| <b>3 - Характеристика освітньої програми</b>   |   |
| <b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>   | Галузь знань 18 «Виробництво і технології»<br>Спеціальність 181 «Харчові технології»<br>Спеціалізація «Крафтові технології»<br>Обов'язкові компоненти циклу професійної підготовки - 48 кредитів ЄКТС (53,3%), 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 у галузі виробництва крафтової харчової продукції, набуття теоретичних знань та практичних навичок, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань у діяльності суб'єктів харчової промисловості і ресторанного бізнесу; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді для здобуття в рамках відповідної освітньо-наукової програми на |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>третьому рівні вищої освіти ступеня доктора філософії.</p> <p>Ключові слова: крафт, локальна сировина, харчова продукція, крафтове виробництво, хіміко-технологічна система, крафтові технології, інжиніринг харчових технологій, проєктування крафтових виробництв</p>  |
| <b>Особливості програми</b>   | <p>Поглиблене вивчення і знання фундаментальних та прикладних наукових основ інноваційної діяльності у сфері крафтових технологій з метою розробки та впровадження у виробництво якісних і безпечних харчових продуктів; практична підготовка у сфері крафтових технологій, проходження практики в Україні та за кордоном; інтерактивні виїзні лабораторні заняття, проведення майстер-класів з залученням провідних фахівців у виробництві крафтової продукції.</p>  |
| <b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b> |   |
| <b>Придатність до працевлаштування</b>  | <p>Професійна діяльність на підприємствах, в установах та організаціях усіх форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010: директор виробництва, керівник мережі виробництв, керівник підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва, технічний керівник виробничих підрозділів, професіонали у сфері ефективної господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інноваційної діяльності, професіонали з управління проєктами, професіонали з контролю якості.</p> |
| <b>Подальше навчання</b>  | <p>Продовження навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>   |
| <b>5 – Викладання та оцінювання</b>   |   |
| <b>Викладання та навчання</b>   | <p>Лекції, лабораторні та практичні заняття у малих групах, дистанційні курси, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, навчання через практичну підготовку.</p>   |
| <b>Оцінювання</b>   | <p>Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів. Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів.</p>   |
| <b>6 – Програмні компетентності</b>   |   |
| <b>Інтегральна компетентність</b>   | <p>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.</p>  |
| <b>Загальні компетентності</b>  | <p><i>K01. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</i></p> <p><i>K02. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</i></p> <p><i>K03. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</i></p> <p><i>K04. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</i></p> <p><i>K05. Здатність діяти соціально, відповідально та свідомо.</i></p> <p><i>K06. Здатність працювати в міжнародному контексті.</i></p>   |
| <b>Фахові компетентності спеціальності</b>                                    | <p><i>K07. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з використанням сучасних обладнання, методів та спеціалізованого програмного забезпечення в умовах навчальних і науково-дослідних лабораторій та/або на підприємствах харчової промисловості.</i></p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p><i>K08. Здатність застосовувати математичні методи і моделі в прикладних дослідженнях, оптимізувати технологічні процеси для розробки інноваційних технологічних рішень у виробництві харчових продуктів, зокрема крафтової харчової продукції.</i></p> <p><i>K09. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів.</i></p> <p><i>K10. Здатність організовувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсоощадливості і покращення якісних показників харчової продукції.</i></p> <p><i>K11. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій, зокрема крафтових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.</i></p> <p><i>K12. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</i></p> <p><i>K13. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчової продукції, зокрема крафтової харчової продукції.</i></p> <p><i>K14. Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства.</i></p> <p><i>K15. Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості, зокрема з виробництва крафтової продукції, і закладів ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньоекономічних зв'язків.</i></p> <p><i>K16. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій, зокрема крафтових технологій.</i></p> <p><i>K17. 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 технологій, зокрема крафтових технологій.</i></p> |
| <b>7 - Програвні результати навчання</b> |  |
|  | <p><i>ПР01. Знаходити, систематизувати та аналізувати необхідну інформацію у науково-технічній літературі, електронних базах та інших джерелах інформації на етапі вибору проблеми або теми дослідження.</i></p> <p><i>ПР02. Планувати і виконувати наукові розробки на високому науково-методичному рівні.</i></p> <p><i>ПР03. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру, нести за них відповідальність, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності.</i></p> <p><i>ПР04. Демонструвати ініціативу та підприємливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного</i></p>   |

*спрямування.*

*ПР05. Організовувати роботу підприємств харчової промисловості, зокрема підприємств з виробництва крафтової харчової продукції, та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та екологобезпечності.*

*ПР06. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного бізнесу.*

*ПР07. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасне програмне забезпечення, методи і прийоми, що прийнятні у певних галузях харчових технологій, під час виконання наукових досліджень в умовах навчальних, наукових та виробничих лабораторій.*

*ПР08. Обирати та застосовувати найбільш придатні методи математичного моделювання та оптимізації при розробленні науково-технічних проектів у сфері харчових технологій, зокрема крафтових технологій.*

*ПР 09. Знати та застосовувати основні принципи отримання інноваційної харчової продукції з різних видів сировини з врахуванням соціальної та економічної ефективності наукової розробки.*

*ПР10. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах.*

*ПР11. Планувати та управляти інноваційними науковими проектами фундаментального та прикладного спрямування з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових та крафтових технологіях.*

*ПР12. Знати законодавство з питань інтелектуальної власності та вміти захищати свою інтелектуальну власність у сфері харчових технологій у формі складання заявки на винахід.*

*ПР13. 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.*

*ПР 14 Аналізувати і враховувати у практичній діяльності тенденції науково-технічного розвитку харчової науки, обирати найбільш перспективні та раціональні напрямки науково-технічної діяльності.*

*ПР15 Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах*

*ПР16. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності*

*ПР17. Аналізувати та оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій.*

*ПР18. 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*



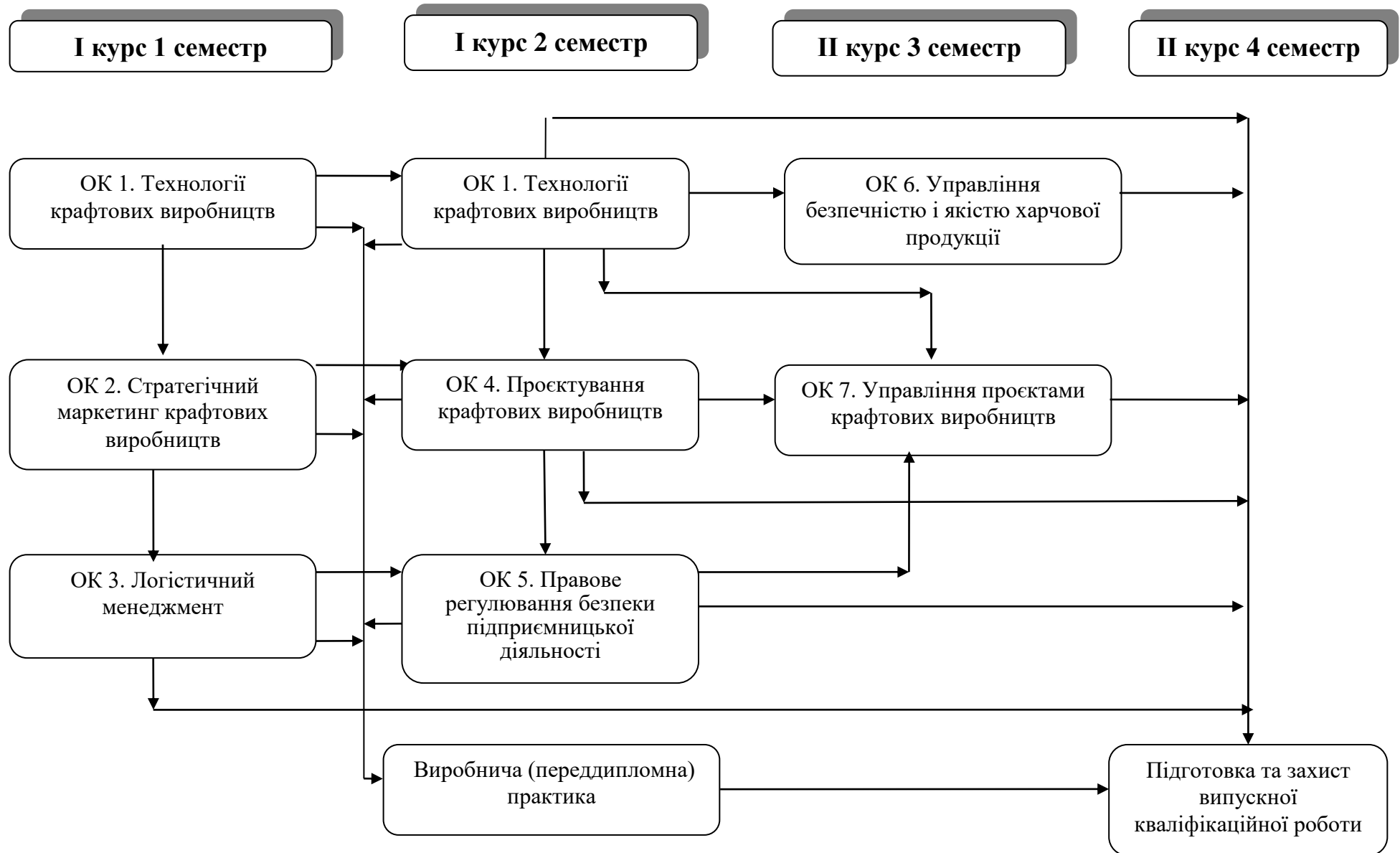
|   |  |
|---|--|
|   | <i>продуктів, зокрема крафтових.</i>   |
| <b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>    |  |
| <b>Кадрове забезпечення</b>                             | 100% професорсько-викладацького складу, що здійснює підготовку магістрів за освітньою програмою «Крафтові технології», мають наукові ступені за спеціальністю.<br>Можлива участь закордонних фахівців та фахівців-практиків при викладанні дисциплін циклу професійної підготовки.                                       |
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | Використання спеціалізованих лабораторій університету, а також виробничих умов провідних підприємств з виробництва крафтової харчової продукції та закладів ресторанного бізнесу.  |
| <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.   |
| <b>9 – Академічна мобільність</b>                       |  |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>                 | На основі укладених 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<br>(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи),<br>практики,<br>кваліфікаційний екзамен,<br>випускна кваліфікаційна робота) | Кількість<br>кредитів |
|----------------------------------|---|-----------------------|
| <b>Обов'язкові компоненти ОП</b> |   |                       |
| ОК 1.                            | Технології крафтових виробництв   | 12                    |
| ОК 2.                            | Стратегічний маркетинг крафтових виробництв   | 6                     |
| ОК 3.                            | Логістичний менеджмент  | 6                     |
| ОК 4.                            | Проектування крафтових виробництв   | 6                     |
| ОК 5.                            | Правове регулювання безпеки підприємницької діяльності  | 6                     |
| ОК 6.                            | Управління безпечністю і якістю харчової продукції  | 6                     |
| ОК 7.                            | Управління проектами крафтових виробництв   | 6                     |
|                                  | <b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>  | <b>48</b>             |
| <b>Вибіркові компоненти ОП</b>   |   |                       |
| ВК 1                             | Бізнес-інжиніринг   | 6                     |
| ВК 2                             | Гігієна та санітарія  | 6                     |
| ВК 3                             | Економічний аналіз  | 6                     |
| ВК 4                             | Експертиза товарів  | 6                     |
| ВК 5                             | Інноваційні харчові технології  | 6                     |
| ВК 6                             | Концепції і ресторанний креатив   | 6                     |
| ВК 7                             | Методологія і організація наукових досліджень   | 6                     |
| ВК 8                             | Оцінка бізнесу та майна підприємства  | 6                     |
| ВК 9                             | Технології харчових виробництв  | 6                     |
| ВК 10                            | Управління бізнес-процесами   | 6                     |
| ВК 11                            | Харчова мікробіологія   | 6                     |
| ВК 12                            | Хімія смаку, запаху, кольору  | 6                     |
| ВК 13                            | Аудит інвестиційних проектів  | 6                     |
| ВК 14                            | Договірне право   | 6                     |
| ВК 15                            | Інтелектуальна власність  | 6                     |
| ВК 16                            | Консьюмерське право   | 6                     |
| ВК 17                            | Психологія бізнесу  | 6                     |
| ВК 18                            | Ділові переговори   | 6                     |
| ВК 19                            | 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>             |

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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

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

| Компоненти<br>Компетентності          |     | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 |
|---------------------------------------|-----|------|------|------|------|------|------|------|
|                                       |     |      |      |      |      |      |      |      |
| Загальні<br>компетентності            | K01 | x    | x    | x    | x    | x    |      | x    |
|                                       | K02 | x    | x    |      |      | x    |      |      |
|                                       | K03 | x    | x    |      | x    |      |      | x    |
|                                       | K04 |      | x    | x    |      |      |      | x    |
|                                       | K05 |      | x    |      |      |      | x    | x    |
|                                       | K06 |      |      | x    |      |      |      |      |
| Спеціальні (фахові)<br>компетентності | K07 | x    |      |      |      | x    |      | x    |
|                                       | K08 | x    |      |      | x    |      |      | x    |
|                                       | K09 | x    |      |      |      | x    |      |      |
|                                       | K10 | x    |      |      | x    |      |      |      |
|                                       | K11 |      | x    | x    | x    |      | x    | x    |
|                                       | K12 |      |      |      |      |      | x    |      |
|                                       | K13 |      |      |      |      | x    |      |      |
|                                       | K14 |      | x    |      |      |      |      | x    |
|                                       | K15 |      |      |      |      |      |      | x    |
|                                       | K16 |      |      |      |      |      |      | x    |
|                                       | K17 | x    |      |      | x    |      |      | x    |

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

| Компоненти<br>Компетентності       |     | 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 |
|------------------------------------|-----|----------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|                                    |     | Загальні<br>компетентності | K01  |      |      | x    |      | x    | x    | x    | x     |       | x     |       |       | x     |       | x     |       |       |
| K02                                |     |                            |      |      |      | x    |      | x    |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| K03                                |     |                            |      |      |      | x    | x    | x    |      |      |       |       |       |       |       | x     |       |       | x     |       |
| K04                                | x   |                            |      | x    |      |      | x    |      | x    |      | x     |       |       | x     | x     | x     | x     |       |       |       |
| K05                                |     |                            | x    |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       | x     |       | x     | x     | x     |       |
| K06                                |     |                            |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       | x     |       | x     |       | x     |       |
| Спеціальні (фахові) компетентності | K07 | x                          |      |      |      | x    |      | x    |      |      | x     | x     | x     |       |       |       |       |       |       |       |
|                                    | K08 | x                          |      |      |      | x    |      | x    |      | x    | x     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|                                    | K09 |                            | x    |      |      |      | x    |      |      | x    |       | x     | x     |       |       |       |       |       |       |       |
|                                    | K10 |                            |      |      |      | x    |      | x    |      | x    | x     |       |       | x     |       |       |       |       |       |       |
|                                    | K11 | x                          |      |      |      | x    | x    |      |      |      |       |       |       | x     | x     |       | x     |       |       |       |
|                                    | K12 |                            |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       | x     | x     |       |       |       |       |
|                                    | K13 |                            | x    |      | x    |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|                                    | K14 |                            |      |      |      |      |      |      | x    |      |       |       |       |       | x     |       |       |       | x     |       |
|                                    | K15 |                            |      |      |      |      |      |      | x    |      |       |       |       |       | x     |       |       |       |       |       |
|                                    | K16 | x                          |      |      |      |      | x    |      |      |      |       |       |       |       | x     |       |       |       | x     |       |
|                                    | K17 |                            |      |      |      | x    | x    | x    |      |      |       |       |       |       |       |       | x     |       |       |       |

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

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

## 5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибірковыми компонентами освітньої програми

| Компоненти<br>Програмні<br>результати<br>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 |   |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---|
| ПР01  |      |      |      |      | x    | x    | x    |      |      |       |       |       |       |       | x     | x     |       |       |       |   |
| ПР02  |      |      |      |      | x    |      | x    |      |      |       |       |       |       |       | x     |       |       |       |       |   |
| ПР03  | x    |      |      |      | x    | x    |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ПР04  |      |      |      |      | x    | x    |      | x    |      |       |       |       | x     |       |       |       |       | x     |       |   |
| ПР05  |      | x    |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       | x     |       |   |
| ПР06  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       | x     |       |       |       |       | x     |   |
| ПР07  |      |      |      |      | x    |      | x    |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ПР08  | x    |      | x    |      | x    |      | x    | x    |      | x     |       |       | x     |       |       |       |       |       |       |   |
| ПР09  |      |      |      |      | x    | x    |      |      | x    |       | x     | x     |       |       |       |       |       | x     |       |   |
| ПР10  |      |      |      |      | x    |      | x    |      |      |       | x     | x     |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ПР11  |      |      |      |      | x    |      |      |      |      |       |       |       |       | x     |       |       |       |       |       |   |
| ПР12  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       | x     |       |       |       |       |   |
| ПР13  |      | x    |      | x    |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       | x     | x     |       |       |       |   |
| ПР14  |      |      | x    |      | x    | x    |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ПР15  | x    |      | x    |      |      |      |      |      |      | x     |       |       | x     |       |       |       |       |       |       |   |
| ПР16  | x    |      |      |      | x    |      |      |      | x    |       |       |       | x     |       |       |       |       | x     |       |   |
| ПР17  |      |      | x    |      |      |      | x    |      |      |       |       |       |       | x     | x     |       |       |       |       |   |
| ПР18  |      |      |      |      |      | x    | x    | x    |      |       |       |       | x     | x     |       |       |       | x     | x     | x |

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

### 4.1. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. I, II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, проф. каф. 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. каф. технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка)).

**Результати навчання.** Формування системи теоретичних знань та практичних навичок щодо:

- здатності обґрунтувати технологічні схеми виробництва певного виду крафтової харчової продукції, опанувати основи управління технологічними процесами, визначати харчову та енергетичну цінність продукції;
- уміння аналізувати технологічні регламенти виробництва крафтової харчової продукції, коригувати технологічні режими з метою підвищення ефективності виробництва та якості готової харчової продукції;
- здатності впроваджувати інноваційні крафтові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження, перебігу мікробіологічних, біохімічних процесів і покращення якісних показників харчової продукції на основі останніх досягнень науки і техніки.

**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.

## **4.2. Назва. СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** I.

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

**Результати навчання.** Засвоєння студентами знань щодо теоретичних основ стратегічного маркетингу крафтових виробництв; основних концепцій маркетингового стратегічного аналізу крафтових виробництв; складових маркетингового середовища підприємств в ієрархічній площині; основних методів проведення маркетингових досліджень обґрунтування стратегічних рішень; теоретичних та прикладних основ розроблення маркетингової стратегії крафтових виробництв; основних ознак сегментації ринку і стратегій цільових сегментів ринку крафтових виробництв; організації

маркетингового стратегічного планування; взаємозв'язку корпоративних та маркетингових стратегій, видів маркетингових конкурентних стратегій.

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

**Зміст.** Сутність, цілі та завдання стратегічного маркетингу крафтових виробництв. Маркетинговий стратегічний аналіз підприємницького середовища крафтових виробництв. Маркетингові стратегії крафтових виробництв. Маркетингові стратегії сегментації ринку, вибору цільового ринку, позиціонування крафтових виробництв. Контролінг маркетингових стратегій суб'єктів крафтових виробництв.

**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.

#### **4.3. Назва. ЛОГІСТИЧНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кочубей Д.В., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри торговельного підприємництва та логістики.

**Результати навчання.** Використання системного підходу в управлінні підприємством- виробником крафтової продукції; розробка оптимальних організаційних структур служби логістики; організація логістики на різних за видами діяльності підприємствах; використання мотивації логістичного персоналу для зменшення загальних витрат; розробка логістичних стратегій для різних за видами діяльності підприємств;

складання планів поточної та оперативної логістичної діяльності підприємства; проведення логістичного аудиту підприємства.

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

**Зміст.** Концептуальні та методологічні засади логістичного менеджменту. Сутність та задачі логістичного менеджменту. Особливості логістичної діяльності підприємства-виробника крафтової продукції. Поточний процес як об'єкт логістичного управління. Стратегія логістичного менеджменту. Організаційна структура управління логістикою. Оптимізація рівня логістичного обслуговування споживачів крафтової продукції. Значимість запровадження концепції управління ланцюгами постачання у практичній діяльності підприємств крафтового виробництва. Контролінг логістичних бізнес – процесів. Адміністрування логістичної системи. Процес управління дистрибуцією крафтової продукції. Логістичне управління логістичними потоками. Використання інформаційних технологій в процесі доставки крафтової продукції споживачам.

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

1. Пономаренко В. С., Таньков К. М., Лепейко Т. І. Логістичний менеджмент : Підручник / За ред. д-ра екон. наук проф. В. С. Пономаренка. – Х. : ВД «ІНЖЕК», 2010. – 482 с.

2. Бауэрсокс Доналд Дж., Клосс Дейвид Дж. Логистика: интегрированная цепь поставок. 2-е изд. / [Пер. с англ. Н. Н. Барышниковой, Б. С. Пинскера]. — М.: ЗАО «Олимп—Бизнес», 2008. — 640 с.

3. Уотерс Д. Логистика. Управление цепью поставок: пер. с англ. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008. – 503 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням інформаційних технологій, аналітично – розрахункових, творчих та ситуаційних завдань).

**Методи оцінювання.**

- поточний контроль – опитування, тестування, індивідуальні самостійні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.4. Назва. ПРОЄКТУВАННЯ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.**

**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.** Надання майбутнім фахівцям теоретичних знань та практичних навичок щодо основ проектування крафтових виробництв для виконання функцій замовника, виховання у здобувачів вищої освіти вміння сприймати, осмислювати, критично оцінювати та редагувати проектну інформацію.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Харчові технології», «Технології крафтових виробництв», «Організація ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Системи автоматизованого проектування».

**Зміст.** Види крафтових виробництв. Основні складові просторового рішення елементів технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції. Просторове суміщення крафтових виробництв з закладами ресторанного господарства.

Проектування крафтових сироварень. Крафтові борошняні виробництва. Проектування відділень замісу тіста, виготовлення виробів, розстоювання та випікання, оформлення та зберігання борошняних виробів. Проектування кондитерських виробництв. Особливості проектування технологічних ліній виробництва борошняних кондитерських виробів. Проектування відділень замісу тіста, виготовлення виробів, розстоювання та випікання, оформлення та зберігання борошняних кондитерських виробів. Проектування крафтового виробництва цукрових виробів.

Особливості розроблення проектів крафтових виробництв м'ясо-рибної крафтової продукції: проектування відділень приймання та зберігання сировини, її первинної та термічної обробки. Проектування відділень зберігання та реалізації м'ясо-рибної продукції.

Проектування бродильних крафтових виробництв: міні-пивоварні, комплексів «мініпивоварня — ресторан» з різною концепцією, особливості проектування технологічних бродильних та фільтрувальних ліній, встановлення СІР-установок та ємностей для доброжування. Проектування виробництва крафтових алкогольних напоїв. Проектування виробництв овочевої консервованої продукції, соків та джемів.

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

1. Шаповал С.Л., Плешкань Н.М. Громадське будівництво: Навч. посібник/ за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. Нац. Торг.-екон. Університет, 2013. – 186 с.
2. Каталог обладнання для крафтових пивоварень компанії KasparSchulz. – Режим доступу: <http://www.kaspar->

[schulz.de/en/products/produkte.html](http://schulz.de/en/products/produkte.html)

3. Офіційний сайт Держгірпромнагляду – нормативні документи щодо організації будівельних робіт. – Режим доступу: <http://www.dozvil.com.ua>.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття, виконання та захист індивідуальних проєктів.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, захист проєкту;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.5. 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 загально правових дисциплін.

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

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

Правове регулювання інформаційно-аналітичної роботи комерційних підприємств. Нормативна база підприємств 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.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.6. Назва. УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ І ЯКІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2020/2021.

**Семестр.** I.

**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 HACCP.

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

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності 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.

## **4.7. Назва. УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Салімон О.М., к.е.н, доц. кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

**Результати навчання.** Формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок для застосування методів та інструментарію управління проектами для розвитку крафтового виробництва через ініціацію підприємницьких ідей; залучення інвестицій, розроблення нових видів крафтової продукції для задоволення споживчого попиту.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання та навички з дисциплін «Проектування крафтових виробництв», «Стратегічний маркетинг крафтових виробництв», «Управління бізнес-процесами», «HR-менеджмент».

**Зміст.** Тренди споживчого ринку, які впливають на формування основних і локальних цілей та завдань розроблення проєктів крафтових виробництв. Успішні бізнес-моделі крафтових виробництв. Концепція проєкту крафтового виробництва ресторану. Детермінанти та напрями розвитку проєктів крафтових виробництв. Учасники (стейкхолдери) проєкту: власники, інвестори, консалтингові компанії, споживачі, виробники, торговельні мережі, фермерські господарства, постачальники ресурсів. Передпроєктне маркетингове дослідження щодо прогнозу обсягів збуту продукції крафтового виробництва на цільовому ринку. Сутність та зміст процесу розроблення виробничого плану проєкту крафтових виробництв. Обґрунтування організаційної форми реалізації проєкту крафтового виробництва. Інформаційне забезпечення розробки фінансового плану проєкту. Процеси і операції інтеграції проєкту. Сутність процесу «управління термінами проєкту», його особливості у ресторанному бізнесі при створенні крафтових виробництв. Сутність процесу «управління вартістю проєкту» крафтових виробництв як процесу контролювання витрат проєкту крафтових виробництв. Сутність та призначення процесу «управління комунікаціями проєкту». Формування команди проєкту. Планування якості проєкту. Види проєктних ризиків у крафтових виробництвах.

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

1. HORECA: навч. посіб.: у 3 т. Т.1. Ресторани/ За ред.. А.А. Мазаракі.– К.:КНТЕУ.–2016 -432 с.
2. HORECA: навч. посіб.: у 3 т. Т.1. Кейтеринг/ За ред.. А.А. Мазаракі.– К.:КНТЕУ.–2017 -378 с.
3. Когон К., Блейкмор С, Вуд Дж. Керування проєктами.– К.: Фабула.– 2018.– 240 с.

**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

**4.8. Назва. БІЗНЕС-ІНЖИНІРИНГ.**

**Тип.** За вибором.



**Рік навчання.** 2020/2022.

**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.** «Економічна інформатика», «Економіка підприємства», «Менеджмент», «Стратегічний маркетинг крафтових виробництв», «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства».

**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. Остервальдер Александер, Піньє Ів. Створюємо бізнес-модель. Новаторські ідеї для всіх і кожного / пер. з англ. Роман Корнута. – К.: Наш формат, 2017. – 288 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.

#### **4.9. Назва. ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Карпенко П.О., проф., докт. мед. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій: опанування теоретичних основ організації роботи крафтових виробництв відповідно до вимог державного ветеринарно-санітарного законодавства, формування навичок використання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруєнь та інфекційних захворювань.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Технології крафтових виробництв», «Харчові технології», «Організація ресторанного господарства».

**Зміст.** Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба), її функції та структура. Розвиток національного законодавства України в світлі положень Кодексу Аліментаріус, основних концептуальних питань HACCP та HARPC, їх ролі у роботі закладів ресторанного господарства, підприємств харчової промисловості. Міжнародна класифікація сторонніх шкідливих чинників у харчових продуктах. Антиаліментарні чинники та шляхи їх усунення. Гігієна харчових добавок, їх функціональні класи, дефініції і технологічні функції. Санітарні вимоги до утримання територій та приміщень закладів ресторанного господарства та підприємств-виробників крафтової харчової продукції. Особиста гігієна персоналу. Гігієнічні вимоги до безпеки та якості продовольчої сировини, крафтової харчової продукції. Гігієнічна оцінка якості крафтової харчової продукції. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи.

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

1. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.
2. Продукти нанотехнології: витрати біоелементів (хімічна характеристика, біологічна дія, сфера застосування) / М.П. Гуліч, Н.Л. Ємченко,, О.О.Харченко та ін.// Під редакцією: д.мед.н., проф. М.П.Гуліч. – Київ : МВЦ «Медінформа», 2018. – 202 с.
3. Заверуха Н.М. Гігієна і санітарія: навч. посіб./– К. : Київ.нац.торг.-екон. ун—т, 2015. – 244 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.10. Назва. ЕКОНОМІЧНИЙ АНАЛІЗ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

**Результати навчання.** Здобуття теоретичних знань та практичних навичок оцінювання, діагностики та пошуку можливостей досягнення позитивних змін у розвитку суб'єктів господарювання чи інших економічних об'єктів та їх структурних підрозділів, необхідних для оперативного моніторингу, пошуку варіантів найефективніших управлінських рішень, поєднання стратегії і тактики стійкого економічного розвитку, забезпечення інтеграції національних, корпоративних та особистих інтересів учасників економічних процесів.

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

**Зміст.** Економічний аналіз і його місце в системі наукових знань. Предмет, об'єкти, функції та завдання економічного аналізу. Метод економічного аналізу і його характеристики. Моделювання факторних систем в аналізі економічних явищ та процесів. Економіко-логічні

(традиційні) методи та прийоми економічного аналізу. Економіко-математичні методи в економічному аналізі. Основи організації економічного аналізу. Види економічного аналізу. Методика комплексного економічного аналізу та її структурні елементи. Інструментарій параметрального аналізу результатів виробничої діяльності. Методичні прийоми аналізу ресурсів суб'єкта господарювання. Методичні прийоми аналізу витрат діяльності суб'єкта господарювання. Реалізація функцій аналізу при дослідженні фінансового стану і фінансових результатів діяльності підприємства.

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

1. Грабовецький, Б. Є. Економічний аналіз : навчальний посібник / Б.Є. Грабовецький. – Вінниця : ВНТУ, 2013. – 85 с.
2. Економічний аналіз: Навч. посібник. За ред. Волкової Н.А./ Н.А. Волкова, Р.М. Волчек, О.М. Гайдаєнко та ін. – Одеса: ОНЕУ, Ротапринт. – 2015. – 310 с.
3. Мних Є.В. Фінансовий аналіз: [підручник] / Є. В. Мних, Н.С. Барабаш. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. – 536 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (тематичні, проблемні); семінарські/практичні/лабораторні заняття.

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.11. Назва. ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Белінська С.О., професор, д-р техн. наук., проф. кафедри товарознавства, управління безпеністю та якістю

**Результати навчання.** Формування знань щодо видів, методів, засобів, критеріїв експертизи товарів; опанування порядку проведення та документального оформлення результатів експертизи кількості та якості харчових продуктів та непродовольчих товарів; вміння застосовувати органолептичні та вимірювальні методи в експертній діяльності, встановлювати відповідність інформації в товаросупровідних документах

та результатів експертизи товарів вимогам національних, європейських та міжнародних стандартів.

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

**Зміст.** Місце та роль експертизи товарів в умовах глобалізації торгівлі. Підстави для призначення експертизи. Права та обов'язки експерта. Вимоги до компетентності експерта. Інформаційні засоби експертизи товарів: маркування, документи. Вимоги до їх змісту та оформлення. Підтвердження автентичності документів. Методи експертизи товарів; загальні та специфічні. Види експертизи товарів: кількості, якості, документальна, комплексна, первинна, повторна, контрольна Організація та процедура їх проведення. Особливості проведення первинної, повторної, контрольної, комплексної експертизи товарів. Порядок та процедура проведення експертизи маркування транспортної та споживчої тари. Особливості проведення експертизи кількості харчових продуктів та непродовольчих товарів з урахуванням специфіки їх транспортування та особливостей зберігання. Особливості проведення експертизи якості харчових продуктів та непродовольчих товарів. Особливості проведення санітарно-епідеміологічної, ветеринарно-санітарної, фітосанітарної, екологічної, наукової та науково-технічної експертизи в рамках комплексної експертизи товарів. Судова товарознавча та митна експертиза. Підстави для їх призначення. Документальне оформлення різних видів експертизи. Перспективи розвитку експертної діяльності.

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

1. Коломієць Т.М. Експертиза товарів. Підручник / Т.М. Коломієць, Н.В. Пригульська, О.Л. Романенко. – К.: Київ. нац. торг-екон ун-т. – 2007. – 370 с.
2. Белінська С.О. Експертиза товарів. Опорний конспект лекцій / С.О. Белінська, Т.М. Коломієць, Л.В. Черняк, С.С. Стретович– К. : К. : Київ. нац. торг-екон ун-т, 2018. – 166 с.
3. Белінська С.О. Експертиза товарів. Харчові продукти: лабораторний практикум / С.О. Белінська – К. : К. : Київ. нац. торг-екон ун-т, 2016. – 64с.

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

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування, опитування, перевірка індивідуальних завдань);

– підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.12. Назва. ІННОВАЦІЙНІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

**Результати навчання.** Формування у студентів системи знань щодо наукового обґрунтування використання дієтичних і харчових добавок; спрямованих на удосконалення існуючих та розробку крафтових технологій з врахуванням енергоефективності та ресурсощадливості і покращення якісних показників харчової продукції.

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

**Зміст.** Інноваційні крафтові технології для спеціального дієтичного споживання. Ферментативні харчові технології. Технології кріодисперсного подрібнення: моделювання технології пакоджетінгу, технологія SousCook, технології Cook&Chill, Cook&freez, CapCold. Вакуумні ресторани технології: технологія Cookvac, Vacuum&MAP. Низькотемпературні ресторани технології. Технологія гранульованих, капсульованих багатокомпонентних харчових систем. Моделювання структурованої, реструктурованої харчової продукції. Технології ароматизації (ароматизації). Смакова комбінаторика багатокомпонентних харчових систем.

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

1. Піддубний В.А., Кравченко М.Ф., Чагайда А.О., Красножон С.В. Інноваційні технології харчових виробництв: навч.пос.[для студ.вищ.навч.закл.] / за ред. Піддубного В.А. К.: Кондор-Видавництво, 2017. – 374 с.
2. Блюменталь Хестен. The Science of Cooking. / Х. Блюменталь, : [текст] Bloomsbury USA: 2017. – 149 с.
3. Blum M. Food Fortification – An Important Tool in Designing Foods for Health. Food Ingredients Europe, 2016. – P. 282.

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

інформаційних технологій, виїзні лабораторні заняття на базі діючих крафтових виробництв

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.13. Назва. КОНЦЕПЦІЇ І РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ.**

**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. каф. технології і організації ресторанного господарства (стажування: Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала, м. Варшава, тема: «Академічна доброчесність: виклики сучасності»); Демічковська М.П., доц., канд. техн. наук, доц. каф. 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.** «Технологія продукції ресторанного господарства», «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.** Поєднання традиційних та інтерактивних методів викладання: лекції-презентації, дискусії, лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій, робота в групах, метод рівного навчання, моделювання ситуацій тощо.

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.14. 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 самот. 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.

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

**Тип:** за вибором.

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

**Семестр.** I-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 Эконом, 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.

#### **4.16. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Левандовський Л.В., проф., докт. техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства, Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський університет, м.Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка)), Ткаченко Л.В., ст. науковий співробітник, канд. техн. наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: bar course «Trends of the bar industry»).

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє формуванню необхідного рівня знань, набуття та розвитку компетенцій: з теоретичних основ технологічних процесів виробництва харчових продуктів; з сучасних технологій харчових продуктів агропромислового комплексу; з опанування аналізу харчових технологій як цілісних систем, спрямованих на виробництво конкурентоспроможних харчових продуктів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Харчова хімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Товарознавство».

**Зміст.** Теоретичні основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів. Особливості технології виробництва: цукру-піску та цукру-рафінаду; крохмалю та крохмалепродуктів; борошна й крупів, хліба, хлібобулочних, кондитерських і макаронних виробів; молока, молочних та кисломолочних продуктів; харчових жирів та олій; м'яса, м'ясопродуктів, ковбасних виробів; плодоовочевих консервів, продуктів бродіння, алкогольних та безалкогольних напоїв. Технологічні стадії, параметри технологічних режимів та апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. Теоретичне обґрунтування шляхів оптимізації технологічних процесів виробництва харчових продуктів.

**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. – 516 с.
2. Домарецький В.А. Загальні технології харчових виробництв: підручник / В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М. Калакура та ін. – К. : Ун-т «Україна», 2010. – 814 с.
3. 4. Вітряк О.П. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. / В.Л. Прибильський, О.П. Вітряк, З.М. Романова, В.М. Сидор, та ін. / За ред. докт. техн. наук., проф. В.Л. Прибильського. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с.

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська

#### **4.17. Назва. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.18. Назва. ХАРЧОВА МІКРОБІОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Рудавська Г.Б., проф., д-р. техн. наук, доц. кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю

**Результати навчання.** Формування системного підходу до пізнання впливу мікробіологічних процесів на формування та зберігання споживних властивостей товарів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Біологія» рівня повної загальної середньої освіти.

**Зміст.** Термінологія та сутність мікробіології, значення її вивчення для забезпечення безпечності та якості при виробництві, товаропросуванні та реалізації товарів.

Види мікроорганізмів, їх класифікація. Патогенні, умовно патогенні мікроорганізми. Плісеневі гриби. Морфологія та фізіологія мікроорганізмів; екологія мікроорганізмів; мікробіологічні процеси у технології виробництва та при зберіганні споживних товарів; мікробіологічна безпечність, харчові інфекції та отруєння; умови запобігання виникненню дефектів або небезпек мікробіологічного походження у споживних товарах. Умови, що сприяють та пригнічують життєдіяльність мікроорганізмів.

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

1. Рудавська Г.Б. Мікробіологія : підручник / Г.Б. Рудавська, Л.І. Демкевич. – 3-ге вид., перероб. та допов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 406 с.
2. Codex Alimentarius Commission. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/)
3. Сергійчук М.Г. Мікробіологія : підручник. / М.Г. Сергійчук [та ін.] ; Київський національний ун-т ім. Тараса Шевченка. - К. : ВПЦ "Київський ун-т", 2014. – 375 с.

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

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (усне та письмове опитування, тестування, перевірка виконання завдань, виступи з дайджестами та науковими повідомленнями);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.19. 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 на різних етапах виробництва крафтової харчової продукції; 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 крафтової харчової продукції як важливі складові поняття її харчової цінності. 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.

#### **4.20. 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.

**4.21. 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. по кафедрі міжнародного приватного, комерційного та цивільного права

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

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

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

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

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

**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.

#### **4.22. Назва. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** II, III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Гуржій А.В., доц., канд. юрид. наук, доц. по кафедрі 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; колективне управління авторськими правами; відповідальність за порушення авторських прав. Правова охорона суміжних прав. Поняття та умови правової охорони винаходів, корисних моделей, промислових зразків. Правова охорона нетрадиційних результатів інтелектуальної власності. Правова охорона засобів індивідуалізації суб'єктів господарського обороту, товарів, робіт і послуг. Поняття та правовий захист комерційних (фірмових) найменувань; торговельної марки та географічних значень. Захист від недобросовісної конкуренції. Відповідальність за порушення прав інтелектуальної власності.

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

1. Бошицький Ю.Л. Право інтелектуальної власності : навч. посіб. / Ю.Л. Бошицький. – Київ : Логос, 2007. – 416 с.
2. Право інтелектуальної власності : академ. курс : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / за ред. О.П. Орлюк, О.Д. Святоцького. – Київ : Ін Юре, 2007. – 174 с.

3. Бошицький Ю.Л. Правове регулювання службового винахідництва: проблеми теорії та практики / Ю.Л. Бошицький, М.М. Яшарова. – Київ : Вид-во Європ. ун-ту, 2012. – 365 с.

**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.

#### **4.23. 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. по кафедрі по кафедрі 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. Консюмеризм як всесвітній соціально-політичний рух. Правове значення, мета та завдання Керівних принципів ООН на захист інтересів споживачів. Загальна характеристика законодавства України про захист прав споживачів. Правові основи та характеристика Концепції державної політики у сфері захисту прав споживачів. Державний захист своїх прав та гарантований рівень споживання як основні права споживачів. Загальна характеристика основних прав та обов'язків споживачів. Організаційно-правове регулювання захисту прав споживачів. Система і повноваження органів влади у сфері захисту прав споживачів. Правове регулювання захисту прав споживачів у сфері роздрібної купівлі-продажу. Права споживачів у разі придбання товарів неналежної якості. Порядок пред'явлення вимог споживача щодо якості придбаного товару. Порядок

обміну товару неналежної якості. Права споживачів у разі виявлення недоліків чи фальсифікації товару протягом гарантійного або інших строків. Правове регулювання захисту прав споживачів у сфері виконання робіт та надання послуг. Правила торговельного обслуговування населення на ринку споживчих товарів. Відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживачів.

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

1. Іваненко Л. М. Правове регулювання захисту прав споживачів: навч. посіб. / Л. М. Іваненко. – К. : КНТЕУ, 2008. – 258 с.
2. Іваненко Л. М. Захист прав споживачів : підручник / Л. М. Іваненко, О. М. Язвінська. – К. : Юрінком Інтер, 2014. – 496 с.
3. Курило М. П. Комерційне право: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / М. П. Курило, В. М. Завальний, М. В. Завальний; Сум. нац. аграр. ун-т. - Суми : Університетська книга, 2011. – 238 с.

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

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.24. 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. Kirchner. 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.

**4.25. 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.

**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.

**4.26. 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. Коваленко С. М. Сучасна риторика : [навч.-практ. посіб. для учнів, учителів-філологів, студ. філол., пед., юрид. ф-тів вищ. навч. закл.] / С.М. Коваленко. – Тернопіль : Мандрівець, 2007. – 184 с.

2. Навчально-методичний посібник для самостійної роботи та семінарських занять з навчальної дисципліни “Ораторське мистецтво” / М.П. Требін, Г.П.Клімова, Г.Ю.Васильєв та ін. – Х.: Нац. ун-т “Юрид. акад. України ім. Ярослава Мудрого”, 2012. – 42 с.

3. Олійник О. Б. Риторика : навч. посіб. / О. Б. Олійник ; ред.. С. П. Барандич. – К. : Кондр, 2009. – 170 с.

**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 .....  | 6  |
| 1.5. Перелік запропонованих освітніх програм. ....   | 7  |
| 1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та<br>процедури реєстрації. ....                               | 11 |
| 1.7. Механізми для визнання кредитної мобільності та попереднього<br>навчання (неформального та інформального). .... | 11 |
| 1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС<br>(інституційна кредитна рамка) .....   | 11 |
| 1.9. Механізми академічного управління .....   | 11 |
| <b>2. Ресурси та послуги</b> .....   | 12 |
| 2.1. Студентський стіл відділу кадрів .....  | 12 |
| 2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання. ....  | 12 |
| 2.3. Харчування .....  | 13 |
| 2.4. Вартість проживання. ....   | 13 |
| 2.5. Фінансова підтримка для студентів .....   | 13 |
| 2.6. Медичні послуги. ....   | 15 |
| 2.7. Страхування. ....   | 15 |
| 2.8. Умови для студентів з обмеженими можливостями<br>та особливими потребами .....                                  | 15 |
| 2.9. Навчальне обладнання .....  | 16 |
| 2.10. Організація мобільності за освітніми програмами .....  | 19 |
| 2.11. Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності» .....   | 24 |
| 2.12. Інформація про види дипломування (спільного,<br>подвійного, багатостороннього) .....                           | 24 |
| 2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі .....   | 24 |
| 2.14. Мовні курси .....  | 25 |
| 2.15. Можливості для проходження практики .....  | 25 |
| 2.16. Навчання на робочому місці .....   | 26 |
| 2.17. Умови для занять спортом і відпочинку .....  | 27 |
| 2.18. Студентські організації .....  | 27 |
| <b>3. Освітня програма</b> .....   | 29 |
| <b>4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)</b> .....   | 40 |