

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут
Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ
Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Освітній ступінь	«бакалавр»

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 кваліфікації 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 та 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 (Diploma Supplement).

Перелік оцінок з дисциплін відображає здобутки здобувача вищої освіти у спосіб, який є загальнозрозумілим і може легко сприйматися в різних навчальних закладах, для цього використовується таблиця відповідності оцінок за 100-баловою шкалою.

Рівні компетентності	За шкалою КНТЕУ	Критерії оцінювання
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

1. Загальна інформація.

1.1. Назва і адреса.

Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету (коротка назва – ВТЕІ КНТЕУ).

Адреса: вул. Соборна 87, м. Вінниця, 21050, факс: (0432)55-04-00

Електронна пошта: secretarvtei@ukr.net

1.2. Опис закладу.

ВТЕІ КНТЕУ є провідним закладом вищої освіти у Подільському регіоні, що готує фахівців з різних спеціальностей. Історія розвитку інституту починається з 1968 р. До 1986 р. він мав статус філії з денною, вечірньою і заочною формами навчання та здійснював підготовку фахівців для галузей невиробничої сфери (торгівлі, громадського харчування, фінансової і банківської системи).

У 1988 р. філію було реорганізовано у факультет, у 1998 р. – у Вінницький торговельно-економічний інститут Київського державного торговельно-економічного університету, а з 2000 р. – Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету (далі ВТЕІ КНТЕУ).

Інститут діє на підставі Положення про Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету. А також здійснює освітню діяльність на підставі ліцензії (Міністерства освіти і науки України від 27.09.2016 № 1433л) та акредитований за найвищим – IV рівнем акредитації.

Загальна кількість науково-педагогічних працівників ВТЕІ КНТЕУ – 150, з них – докторів наук, професорів – 18 осіб (12%); кандидатів наук, доцентів – 107 осіб (71%); без наукового ступеня та звання – 25 особи (17%). В інституті навчається 3454 студентів, із них на денній формі навчається 1854. Підготовка фахівців здійснюється за 15 спеціальностями освітніх ступенів «молодший бакалавр», «бакалавр», «магістр».

1.3. Академічні органи.

Замкова Наталія Леонідівна	директор, доктор філософських наук, професор, Заслужений працівник освіти України.
-------------------------------	---

Мартинова Лілія Борисівна	заступник директора з навчально-методичної роботи, доктор економічних наук, доцент.
------------------------------	--

Кізюн Алла Григорівна	заступник директора з навчально-виховної роботи, кандидат географічних наук, доцент.
--------------------------	---

Откаленко Олена Миколаївна	заступник директора з фінансово-економічних питань – головний бухгалтер, кандидат економічних наук.
-------------------------------	---

Академічний календар.

Початок навчальних занять – з 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.

1.4. Перелік запропонованих освітніх програм.

Галузь знань	Спеціальність	Спеціалізація освітнього ступеня «молодший бакалавр»	Спеціалізація освітнього ступеня «бакалавр»	Спеціалізація освітнього ступеня «магістр»
03 Гуманітарні науки	035 «Філологія»	-	«Германські мови та літератури (переклад включно), перша англійська»	«Германські мови та літератури (переклад включно), перша англійська»
05 Соціальні та поведінкові науки	051 «Економіка»	-	«Міжнародна економіка»	«Міжнародна економіка»
			«Економіка бізнесу»	«Економіка підприємства»
			«Економічна кібернетика»	«Економічна кібернетика»
07 Управління та адміністрування	071 «Облік і оподаткування»	«Облік і оподаткування»	«Облік і оподаткування»	«Облік і оподаткування»
			«Фінансовий контроль та аудит»	«Фінансовий контроль та аудит»
			«Фінансова аналітика»	
	072 «Фінанси, банківська справа та страхування»	«Фінанси банківська справа та страхування»	«Фінансовий менеджмент»	«Державні фінанси»
			«Фінанси, банківська справа та страхування»	«Фінансове посередництво»
	073 «Менеджмент»	«Менеджмент»	«Менеджмент організацій»	«Менеджмент організацій»
			«Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності»	«Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності»
			«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»	«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»
	075 «Маркетинг»	«Маркетинг»	«Маркетинг»	«Маркетинг»
			«Логістика»	
076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»	«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»	«Товарознавство та комерційна логістика»	«Товарознавство та комерційна логістика»	
		«Товарознавство та експертиза в митній справі»	«Товарознавство та експертиза в митній справі»	
08 Право	081 «Право»	«Право»	«Право»	«Право»
12 Інформаційні технології	126 «Інформаційні системи та технології»	«Інформаційні системи та технології»	«Інформаційні технології у бізнесі»	-
18 Виробництво та технології	181 «Харчові технології»	«Харчові технології»	«Харчові технології»	«Ресторанні технології»
23 Соціальна робота	232 Соціальне забезпечення	«Соціальне забезпечення»	«Соціальне забезпечення»	-
24 Сфера обслуговування	241 «Готельно-ресторанна справа»	«Готельно-ресторанна справа»	«Готельно-ресторанна справа»	«Готельно-ресторанна справа»
	242 «Туризм»	«Туризм»	«Туризм»	«Міжнародний туристичний бізнес»
28 «Публічне управління та адміністрування»	281 «Публічне управління та адміністрування»	-	«Публічне управління та адміністрування»	«Публічне управління та адміністрування»
29 «Міжнародні відносини»	292 «Міжнародні економічні відносини»	-	«Міжнародний бізнес»	-

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

Інформація про вступні випробування та правила прийому на навчання за освітнім ступенем «молодший бакалавр», «бакалавр», «магістр» розміщена на сайті ВТЕІ КНТЕУ: <http://www.vtei.com.ua>

1.6. Механізм для визначення кредитної мобільності та попереднього навчання (формального, неформального та інформального).

Визначення кредитної мобільності та попереднього навчання здійснюються відповідно до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету.

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

Розподіл кредитів ЄКТС залежить від терміну навчання та визначається навчальним планом.

ВТЕІ КНТЕУ розподіляє кредити між навчальними дисциплінами самостійно. Кредити розподіляються на всі дисципліни, що вивчає студент, виробничу практику, виконання випускного кваліфікаційного проекту (роботи), атестацію. Кредити присвоюються тільки після закінчення вивчення дисципліни та за умови успішного складання одного з видів підсумкового контролю.

1.8. Механізми академічного управління.

Механізми академічного управління в ВТЕІ КНТЕУ визначені:

- Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти «бакалавр», «магістр» у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету;

- Положенням про систему оцінювання успішності навчання здобувачів вищої освіти у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету;

- Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача ступеня вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ;

- Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ВТЕІ;

- Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти.

2. Ресурси та послуги.

2.1. Студентський стіл відділу кадрів.

У відділі кадрів інституту зберігаються особові справи студентів, документи про освіту, трудові книжки студентів, які навчаються в інституті. Основними завданнями працівників відділу кадрів є:

1. своєчасно вносити поточні зміни в особові справи.
2. зберігати документи в належному стані.
3. надавати інформацію за письмовими запитами з будь-яких інстанцій.

4. надавати студентам інформацію, роз'яснення щодо Кодексу законів про працю України.

2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання.

Гуртожиток №1 розташований в 10 хв. ходи від навчальних корпусів №1, №2 та тролейбусної і трамвайної зупинок.

Гуртожиток №2 розташований у 5 хв. від тролейбусної зупинки «29 школа», до центру міста можна дістатися за 20 хв.

У гуртожитках є дво-, три- і чотиримісні кімнати із санвузлом та кухнею на кожному поверсі; в підвальному приміщенні гуртожитку №1 розташована пральня.

Студенти поселяються до гуртожитків за наявності вільних місць на основі подання факультетів за наказом директора. Між інститутом і студентом укладається контракт на право проживання студента в гуртожитку, де встановлені права та обов'язки, а також відповідальність сторін за їх дотримання і виконання.

Адреси гуртожитків:

- гуртожиток №1 – 21010, м. Вінниця, вул. Чорновола 3, тел.(0432) 55-02-64;
- гуртожиток №2 – 21022, м. Вінниця, вул. Станіславського 54, тел.(0432) 66-42-72.

2.3. Харчування.

В інституті працює два пункти харчування (у корпусах № 1, № 4).

2.4. Вартість проживання.

Вартість проживання становить 520 грн. на місяць – гуртожиток № 1, 480 грн. на місяць – гуртожиток № 2.

2.5. Фінансова підтримка для студентів.

Студентам денної форми навчання, які навчаються коштом державного замовлення, за результатами навчання та виявленою при цьому успішністю призначаються академічні стипендії один раз на семестр. Розмір стипендії встановлює Кабінет Міністрів України. Студентам пільгових категорій згідно чинного законодавства призначаються соціальні стипендії.

За особливі успіхи у навчанні, участь у науковій, громадській, спортивній роботі здобувачам вищої освіти інституту за поданням стипендіальної комісії, вченої ради інституту, вчених рад факультетів можуть призначатися такі стипендії: академічна стипендія Президента України, академічна стипендія Верховної Ради України, академічна стипендія Кабінету Міністрів України, стипендія Облдержадміністрації та обласної ради, стипендія міської ради.

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

З метою підвищення життєвого рівня студентам із малозахищених верств населення може надаватися матеріальна допомога.

2.6. Медичні послуги.

В приміщенні гуртожитку №1 функціонує медичний пункт, де працюють лікар-терапевт та медсестра, які здійснюють прийом студентів, маніпуляційні процедури, проводять санітарно-просвітницьку роботу.

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

У ВТЕІ КНТЕУ створено сприятливі умови для навчання, комфортного перебування та проживання студентів з особливими потребами. Для окремих категорій студентів на підставі нормативно-правових актів на отримання державних пільг і гарантій нараховуються соціальні стипендії.

Вони призначаються:

- здобувачам вищої освіти з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, та особи з їх числа у разі продовження навчання до 23 років або до закінчення вищого навчального закладу, а також здобувачі, які в період навчання у віці від 18 до 23 років залишились без батьків, згідно із ст. 62 Закону України «Про вищу освіту» та ст.8 Закону України «Про забезпечення організаційно-правових умов соціального захисту дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування»;

- здобувачам вищої освіти з числа осіб, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи;

- здобувачам вищої освіти, визнані учасниками бойових дій, відповідно до п. 19 ч. 1 ст. 6 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», та їх дітей (до закінчення навчання у вузі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;

- здобувачам вищої освіти - діти, один із батьків, яких загинув (пропав безвісти) у районі проведення антитерористичної операції, бойових дій чи збройних конфліктів або помер внаслідок поранення, контузії чи каліцтва, одержаних у районі проведення АТО, бойових дій чи збройних конфліктів, а також внаслідок захворювання, одержаного в період участі в АТО (до закінчення навчання у вузі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;

- здобувачам вищої освіти - діти, один із батьків яких загинув під час масових акцій громадянського протесту або помер внаслідок поранення, контузії чи каліцтва, одержаних під час масових акцій громадянського протесту (до закінчення навчання у вузі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;

- здобувачам вищої освіти - діти, зареєстровані як внутрішньо переміщені особи (до закінчення навчання у вузі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;

- здобувачам вищої освіти з числа дітей-сиріт та дітей з малозабезпечених сімей, яким призначені соціальні стипендії Верховної Ради України відповідно до постанови ВРУ від 24.10.2002 № 218-IV;

- здобувачам вищої освіти-діти-інваліди та особи з інвалідністю I-III групи;

- здобувачам вищої освіти із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»;

- здобувачам вищої освіти, зазначені у п. п. 1-6, які є інвалідами по зору і слуху-збільшення на 50%;

- здобувачам вищої освіти, зазначені у п. п. 1-6, з числа тих, що входили до складу військових формувань, які за рішенням відповідних державних органів

були направлені для виконання миротворчих місій або відряджені до держав, де в цей період велися бойові дії-збільшення на 30%.

2.8. Навчальне обладнання.

Адміністрація інституту сприяє заходам, щодо розширення інформаційних ресурсів у бібліотеці, створення доступності та зручності у користуванні книжковим фондом.

Книжковий фонд бібліотеки поповнено актуальними, сучасними виданнями з питань економіки, фінансів, менеджменту, бізнесу, правничих, суспільно-політичних, інформаційних систем і технологій, також періодичними виданнями методичними та інформаційними матеріалами, виданнями КНТЕУ (підручниками, посібниками, методичними рекомендаціями та вказівками з навчальних дисциплін).

Головним інформаційним ресурсом бібліотеки є бібліотечний фонд, який на сьогодні складає більше 233 750 одиниць зберігання. Це наукова та навчально-методична література з питань економіки, менеджменту, фінансів, туризму.

В бібліотеці встановлена та функціонує автоматизована бібліотечно-інформаційна система (АБІС) «УФД/Бібліотека», яка забезпечує автоматизацію всіх бібліотечних процесів, а саме: сумарний, інвентарний облік фонду, обробка літератури, розрахунок книгозабезпеченості навчальних дисциплін, створення та редагування електронного каталогу, штрихкодування фонду, реєстрація та автоматизоване обслуговування користувачів із застосуванням цифрового підпису (PIN-CODE).

До послуг користувачів 3 читальних зали та 2 абонементи. В кожній читальній залі обладнані автоматизовані робочі місця, є доступ до освітніх ресурсів мережі Інтернет, також відкрито доступ до електронних версій навчальної та довідкової літератури видавничої компанії «Центр учбової літератури» м. Київ – збірка містить більше 1000 назв повнотекстових видань за різними тематиками.

Своєчасне інформування про ресурси та послуги забезпечує веб-сторінка бібліотеки (<http://vtei.vtei.com.ua/biblioteka/>), яка розміщена на офіційному веб-сайті інституту (<http://www.vtei.com.ua/>). Веб-сторінка інформує про бібліотеку, бібліотечні події та акції, надає доступ до електронного каталогу, містить інформацію про видання бібліотеки, а саме: інформаційні бюлетені нових надходжень, рекомендаційні списки літератури, бібліографічні покажчики, перелік періодичних видань тощо.

Для студентів перших курсів організуються заняття з основ бібліотечно-інформаційних знань, які покликані навчити студентів самостійно здійснювати пошук необхідної літератури, умінню працювати з інформацією, аналізувати та систематизувати її.

Режим роботи бібліотеки: понеділок – п'ятниця – 9.00 – 17.40

Матеріально-технічна база. Для потреб освітнього процесу всі кафедри забезпечено необхідною комп'ютерною технікою, функціонують 12 комп'ютерних класів, 9 мультимедійних проекторів, 2 інтерактивних комплекси, 71 аудиторія, 4 лінгафонних кабінети.

2.9. Організація мобільності за освітніми програмами.

ВТЕІ КНТЕУ співпрацює з закладами вищої освіти, міжнародними науковими центрами та установами багатьох країн світу у т.ч.: Італії, Словаччини, Чехії, Білорусії, Грузії, Польщі, Молдови, Румунії, Угорщини, Франції. Здобувачі вищої освіти за рівнем знання іноземних мов мають змогу здобувати освіту за кордоном по програмі подвійних дипломів: у Польщі – Вища школа туризму і екології (м. Суха Бескидська), Великопольська суспільно-економічна вища школа (м. Великопольська середа); у Словаччині – Пан'європейська вища школа (м. Братислава).

Принцип мобільності студентів в інституті реалізується шляхом:

- участі у міжнародних конференціях, симпозіумах, круглих столах, семінарах, вебінарах та інших науково-практичних заходах;
- проходженням практики у провідних закладах готельно-ресторанного бізнесу Німеччини, Болгарії, Словаччини, Туреччини та інших європейських країн відповідно до угод про співробітництво з іноземними науковими установами та компаніями;
- поглибленням та вдосконаленням знань іноземних мов під час міжнародного стажування та проходження практики.

Мобільність здобувачів вищої освіти та викладачів є одним із основних принципів сучасної європейської освіти. Навчання, стажування та дослідницька робота за кордоном збагачує індивідуальний досвід, надає можливість дізнатися більше про інші моделі створення та поширення знань, дозволяє розширити мережу контактів і спілкування і поглибити знання іноземних мов.

Інститут бере участь в реалізації міжнародних проектів і програм, основними з яких є:

- міжнародна молодіжна громадська організація AIESEC, що об'єднує студентів вищої освіти з метою розвитку лідерського та професійного потенціалу молодих людей та позитивного вкладу в суспільство.

2.10. Можливості для проходження практики.

Для забезпечення практичної підготовки студентів та їх успішного працевлаштування інститутом встановлено різні форми співробітництва з організаціями, зокрема з багатьма профільними державними установами, фінансовими структурами, установами банківської сфери, 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 здобувачів вищої освіти.

2.11. Умови для занять спортом і відпочинку.

Важливим напрямом організації виховної та культурно-мистецької роботи студентів в інституті є участь студентів у традиційних культурно-масових заходах таких як «Посвята першокурсників у студенти», «Дебют першокурсника», «Осінній вернісаж», святкування Дня студента та «Фестиваль КВН на кубок директора ВТЕІ КНТЕУ», «Міс ВТЕІ КНТЕУ», Новорічні карнавали, конкурс талантів, за участю студентів та викладачів, «Дві зірки», концертні та танцювально-розважальні програми до календарних свят, конкурсні шоу-програми.

В інституті працює відділ з організації виховної та культурно-мистецької роботи студентів в якому існують такі творчі колективи: народний театр пісні

«Слов'янка», народний театр сучасного танцю «Ритм серця», ансамбль народного танцю «Сяйво», клуб КВН, інструментальний ансамбль, вокальні ансамблі малої форми: дуети, тріо, квартети та окремі солісти-вокалісти, гурток художнього читання та декламування тощо.

Створено всі умови для заняття фізичною культурою і спортом. Фізкультурно-оздоровча робота проводиться в орендованих спортивних спорудах, до яких входять стадіон Вінницької МДЮСШ №1 з легкоатлетичними доріжками і секторами, легкоатлетичний манеж Вінницької спеціалізованої дитячо-юнацької спортивної школи олімпійського резерву з легкої атлетики обласної ради ФСТ «Колос», плавальний басейн СК «Авангард», ТОВ Ліга «Олімпійські резерви». СК «Нокаут».

Здобувачі вищої освіти мають право вільного вибору виду спорту і навчальної групи з урахуванням їх інтересів. Зокрема, спортивне вдосконалення здійснюється в таких секціях: аеробіка, волейбол, футбол, баскетбол, легка атлетика, плавання, бокс.

Студенти беруть участь у міських, всеукраїнських та міжнародних змаганнях.

2.12. Студентські організації.

Громадське життя в інституті насичене, багатогранне та різноманітне.

В інституті на громадських засадах діють:

- рада студентського самоврядування інституту;
- ради студентського самоврядування факультетів;
- ради студентського самоврядування гуртожитків №1 та № 2;
- студентське наукове товариство «ВАТРА»;
- студентський туристичний клуб «Way to Freedom»;
- студентські дискусійні клуби та клуби за інтересами – «Сучасний стан та

перспективи розвитку фінансової системи України», «Інноваційні технології в управлінні підприємствами та організаціями», «Маркетинг та реклама», «Клуб інтелектуальних ігор», «Сучасна проблематика обліку, аналізу і контролю в сфері господарської діяльності та державного управління», «Інновації заради майбутнього», «Менеджер майбутнього - євроуправлінець», «Товарознавство та експертиза товарів», «Туристична індустрія: сучасний стан та перспективи розвитку»;

- наукові гуртки – з економіки підприємства, з міжнародної економіки, «Економіко-математичне моделювання», «Менеджмент: проблеми сьогодення та перспективи розвитку», «American and English Studies», «Translation Studies», «Школа туристичної індустрії», «Ресторатор», «Кондитер-клас», «Сучасний бухгалтер», «Бізнес-аналітик», «Статистика», «Організаційно-комерційні аспекти діяльності торговельних підприємств», «Теоретичні та практичні проблеми товарознавства», «Фізико-хімічні методи дослідження сировини і матеріалів», «Феміда», «Правовий Універсум», «Перспективи розвитку фінансово-бюджетної системи України та шляхи вдосконалення», «Маркетингові інновації».

Інформація щодо навчання студентів, дозвілля, занять спортом розміщується в газеті «Економіст» та на сторінці сайту інституту (<http://www.vtei.com.ua>).

3. Профіль освітньої програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізації «Готельно-ресторанна справа»

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитована, Акредитаційна комісія України, Україна до 01.07.2026
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ for ENEA – перший цикл EQF for LLL – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта, початковий рівень вищої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2026
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців високого рівня, які володіють фундаментальними знаннями і практичними навичками з готельно-ресторанної справи та вміють їх застосовувати з метою ефективної організації процесу надання готельних та ресторанных послуг	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Відсоток обов'язкової компоненти – 66,3%, вибіркової компоненти – 25%, практичної підготовки – 7,5 %, атестації – 1,2%
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Структура програми передбачає оволодіння базовими знаннями щодо: організації готельного та ресторанного бізнесу; маркетингу і менеджменту у сфері готельно-ресторанного бізнесу; управління якістю продукції та послуг у готельному та ресторанному господарстві; проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу та їхнього устаткування і дизайну; інформаційних систем і технологій у готелях та ресторанах; бізнес-планування в готельному і ресторанному бізнесі; організації підприємницької діяльності в туризмі, готельному і ресторанному господарстві; економіки готелів та ресторанів. Програма базується на загальновідомих наукових результатах із урахуванням сучасного стану та перспектив розвитку готельного та ресторанного бізнесу, орієнтує студентів на можливості подальшого навчання та отримання освіти з економіки та управління готельно-ресторанним бізнесом.
Основний фокус освітньої програми та	Вища спеціальна освіта зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

спеціалізації	Ключові слова: сфера обслуговування, готельний бізнес, ресторанний бізнес, стандарти обслуговування, стандарти якості, експлуатаційна діяльність, виробнича діяльність
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанного бізнесу. Залучення висококваліфікованих фахівців-практиків до проведення занять з фахових дисциплін
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми. Фахівці готуються для організаційно-управлінської, господарської, комерційної та науково-дослідної діяльності у сфері готельного господарства, ресторанного сервісу, курортного бізнесу, туризму. Випускники можуть займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: фахівець з готельного обслуговування; фахівець із спеціалізованого обслуговування; фахівець з організації дозвілля; організатор туристичної та готельної діяльності; професіонали в галузі готельної та ресторанної справи; професіонали в галузі санаторно-курортної справи
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого циклу FQ for ENEA, 8 рівня НПК України та 7 рівня EQF for LLL
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Аудиторна та самостійна робота на засадах проблемно-орієнтованого навчання через комбінацію лекцій, наукових семінарів, лабораторних і практичних занять із ситуаційним вирішенням аналітико-практичних завдань контролю якості та експертизи, самостійна робота на основі літературних джерел, підготовка та складання кваліфікаційного екзамену
Оцінювання	Письмові екзамени, презентації індивідуальної роботи, поточний і підсумковий контроль, кваліфікаційний екзамен
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення. ЗК 2. Знання і уміння оперувати філософськими категоріями та поняттями. ЗК 3. Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища. ЗК 4. Розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства. ЗК 5. Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень. ЗК 6. Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів.

	<p>ЗК 7. Здатність до організації і планування соціально-економічних явищ.</p> <p>ЗК 8. Здатність аналізувати історичні події та процеси.</p> <p>ЗК 9. Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичне самовдосконалення.</p> <p>ЗК 10. Знання міжнародних норм і законодавства України у сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту.</p> <p>ЗК 11. Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.</p> <p>ЗК 12. Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізу тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливостей функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, форм управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та світі.</p> <p>ФК 2. Уміння організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 3. Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси в готелях та ресторанах і забезпечити їх апаратурне оформлення.</p> <p>ФК 4. Здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у підприємствах індустрії гостинності.</p> <p>ФК 5. Уміння забезпечувати належну організацію праці працівників на робочих місцях; складати графіки виходу на роботу працівників, розподіляти їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу.</p> <p>ФК 6. Здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у підприємствах індустрії гостинності.</p> <p>ФК 7. Здатність обґрунтовувати стратегічні цілі діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу на основі системного аналізу.</p> <p>ФК 8. Уміння оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень.</p> <p>ФК 9. Здатність вирішувати стратегічні проблеми у сфері гостинності; уміння орієнтуватися у конкурентному середовищі та проводити його аналітику.</p> <p>ФК 10. Здатність забезпечувати ефективну комунікацію, розуміти психологічні закономірності управлінської діяльності та визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів.</p> <p>ФК 11. Здатність впроваджувати методи реінжинірингу бізнес-процесів на підприємствах готельного і ресторанного господарства, використовувати методи та інструментальні засоби структурного, функціонально-вартісного й імітаційного моделювання бізнес-процесів і формування рішень з їх реорганізації.</p> <p>ФК 12. Здатність проводити професійну діяльність на основі чинних нормативно-правових актів; уміння здійснювати аналіз договорів різних видів у контексті регулювання підприємницької діяльності в готельно-ресторанному бізнесі України.</p>

	<p>ФК 13. Уміння обґрунтовувати необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень у готельних та ресторанних підприємствах.</p> <p>ФК 14. Здатність застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу та оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій.</p> <p>ФК 15. Здатність до забезпечення прийняття ефективних управлінських рішень; уміння прогнозувати економічну ефективність і результативність проектів у сфері гостинності.</p> <p>ФК 16. Уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів; додаткових видів послуг.</p> <p>ФК 17. Здатність здійснювати комплексне оцінювання ефективності впровадження інновацій у готельно-ресторанному бізнесі.</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Знання сучасного методичного та понятійного апарату, а також технології проведення наукових досліджень в галузі готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 2. Знання місця та ролі бренд-менеджменту в загальній системі управління підприємством, сутності поняття бренду та торговельної марки, їх класифікації, елементів моделей брендів, етапів формування і просування брендів, сутності та показників визначення сили бренду, параметрів та умов забезпечення якості й ефективності функціонування брендів.</p> <p>ПРН 3. Знання теоретичних основ проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу, функціонально-планувальних вимог до проектування окремих груп приміщень, матеріально-технічного та інженерного забезпечення готелів та ресторанів.</p> <p>ПРН 4. Знання поняття інновації, функції інноваційної діяльності та її регулювання.</p> <p>ПРН 5. Базові знання основних положень Закону України «Про охорону праці», системи управління охороною праці на галузевому та виробничому рівні; здатність використовувати науково-обґрунтовані методи та засоби забезпечення безпеки.</p> <p>ПРН 6. Знання сучасних тенденцій впровадження номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.</p> <p>ПРН 7. Знання принципів роботи закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку.</p> <p>ПРН 8. Знання лексики та граматики іноземної мови, що дає можливість здійснювати професійне спілкування та одержувати необхідну професійну інформацію з іноземних видань в галузі туризму та готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 9. Знання економічного механізму функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 10. Знання найбільших всесвітніх та європейських туристичних організацій та особливостей їх діяльності.</p> <p>ПРН 11. Уміння користуватися статистичними базами даних, що відображають динаміку світових туристичних потоків, аналізувати основні показники діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 12. Вміння застосовувати продукти харчування в профілактичних і лікувальних цілях для оптимізації харчування</p>

	<p>споживачів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 13. Вміння складати добові раціони харчування, збалансовані за основними компонентами;</p> <p>ПРН 14. Володіння комплексом знань щодо ресурсного потенціалу та матеріально-технічного забезпечення підприємств, трудових ресурсів і методів стимулювання праці, витрат та доходів підприємств, механізму утворення та розподілу прибутку.</p> <p>ПРН 15. Володіння базовими методами ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі. Здатність розробляти та обґрунтовувати виробничу програму підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 16. Уміння розробляти харчові раціони функціонального призначення, використовуючи наукові принципи їх складання.</p> <p>ПРН 17. Здатність визначати особливості і динаміку трансформації форматів закладів ресторанного господарства відповідно до змін ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 18. Знання психології комунікацій та людського фактору в антикризовому управлінні.</p> <p>ПРН 19. Навики використання методів економічного аналізу середовища закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 20. Вміння підготовлювати й укладати контракти на постачання, організувати оптимальну процедуру закупок і постачання.</p> <p>ПРН 21. Уміння управляти своїм навчанням та планувати кар'єру з метою самореалізації в професійній сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 22. Володіння сучасними інформаційними технологіями для обробки та презентації результатів дослідження.</p>
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Проектна група: 1 доктор наук, 2 кандидати наук</p> <p>Всі розробники є штатним співробітниками Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т.ч. закордонні.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	Використання комп'ютерних лабораторій та спеціалізованих кабінетів Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання Системи управління навчанням MOODLE Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ та авторських розробок науково-педагогічних працівників
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	
Міжнародна кредитна мобільність	
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	

4. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	18	екзамен
ОК 2	Економічна інформатика	6	екзамен
ОК 3	Економічна теорія	6	екзамен
ОК 4	Безпека життя	6	екзамен
ОК 5	Філософія	6	екзамен
ОК 6	Статистика	6	екзамен
ОК 7	Фінанси, гроші та кредит	6	екзамен
	Фізичне виховання		
ОК 8	Гігієна та санітарія	6	екзамен
ОК 9	Технологія продукції ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 10	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 11	Ресторанна справа	12	екзамен
ОК 12	Готельна справа	12	екзамен
ОК 12.1	Курсова робота з готельної справи		
ОК 13	Етнічна кулінарія	6	екзамен
ОК 14	Менеджмент готелів і ресторанів	6	екзамен
ОК 14.1	Курсова робота з менеджменту готелів і ресторанів		
ОК 15	Маркетинг	6	екзамен
ОК 16	Економіка готелів і ресторанів	12	екзамен
ОК 17	Кейтеринг	6	екзамен
ОК 18	Інжиніринг будівель	6	екзамен
ОК 19	Іноземна мова спеціальності	6	екзамен
ОК 20	Бухгалтерський облік	6	екзамен
ОК 21	Організація туризму	3	екзамен
ОК 22	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	6	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		159	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1	Історія української культури	6	екзамен
ВБ 1.2	Культурна спадщина України	6	екзамен
ВБ 1.3	Національні інтереси в світовій геополітиці та геоekonomіці	6	екзамен
ВБ 1.4	Релігієзнавство	6	екзамен
ВБ 1.5	Світова культура	6	екзамен
ВБ 1.6	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6	екзамен
ВБ 2.1	Дипломатичний та діловий протокол та етикет	6	екзамен
ВБ 2.2	Етика бізнесу	6	екзамен
ВБ 2.3	Логіка	6	екзамен
ВБ 2.4	Політологія	6	екзамен
ВБ 2.5	Соціологія	6	екзамен
ВБ 2.6	Психологія	6	екзамен
ВБ 3	Друга іноземна мова	12	екзамен

ВБ 4.1	Господарське право	6	екзамен
ВБ 4.2	Підприємницьке право	6	екзамен
ВБ 4.3	Трудове право	6	екзамен
ВБ 5.1	Зовнішньоекономічна діяльність підприємства	6	екзамен
ВБ 5.2	Енологія	6	екзамен
ВБ 5.3	Кондитерське та пекарське мистецтво	6	екзамен
ВБ 6.1	Дизайн	6	екзамен
ВБ 6.2	Інженерна та комп'ютерна графіка	6	екзамен
ВБ 7.1	Бізнес-планування	6	екзамен
ВБ 7.2	Електронна торгівля	6	екзамен
ВБ 7.3	Інтернет-технології в бізнесі	6	екзамен
ВБ 8.1	Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі	6	екзамен
ВБ 8.2	Інформаційні системи і технології в туризмі	6	екзамен
ВБ 8.3	Організація дозвілля	6	екзамен
ВБ 8.4	Web-дизайн та Web-програмування	6	екзамен
ВБ 9.1	Івентивний менеджмент	6	екзамен
ВБ 9.2	Комунікативний менеджмент	6	екзамен
ВБ 9.3	Управління дистрибуцією послуг	6	екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент:		60	
Практична підготовка			
Виробнича практика 1		6	залік
Виробнича практика 2		6	залік
Виробнича практика 3		6	залік
Атестація			
Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація		3	екзамен
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

5. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)

5.1. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ.

5.2 Тип. Обов'язкова.

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

5.4 Семестр. I–III.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Западинська І.Г., к.пед.н., доцент.

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

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Вхідний рівень володіння іноземною мовою B1+.

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Латигіна А.Г. Basic English of Economics. Київ: КНТЕУ, 2016. 456 с.

2. Лисак О.Б. Методичні рекомендації з розвитку навичок усного мовлення. Київ: КНТЕУ, 2012. 40 с.

3. Ian MacKenzie. English for Business Studies. Students' book. Cambridge University Press, 2011. 191 p.

4. David Cotton. Market Leader. Upper Intermediate. Business English Course Book. New Edition. Pearson Education Limited, 2010. 176 p.

5. Eismann V. Wirtschaftskommunikation Deutsch. Langenscheidt KG, 2008. 227 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи;

- підсумковий контроль – екзамен письмовий в кінці кожного семестру.

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

5.1 НАЗВА. ЕКОНОМІЧНА ІНФОРМАТИКА

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. I.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Яремко С.А., к.т.н., доцент.

5.6 Результати навчання. Формування у майбутніх фахівців необхідного рівня інформаційної та комп'ютерної культури, набуття практичних навичок

роботи на ПК і використання сучасних інформаційних технологій для розв'язання економічних задач.

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Завадський І.О., Забарна А.П. Microsoft Excel у профільному навчанні: навч. посіб. Київ : Вид. група ВНУ, 2011. 271 с.

2. Мельникова О.П. Економічна інформатика: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 424с.

3. Рейнольдс Г. Искусство презентаций: идеи для создания и проведения выдающихся презентаций, 2-е издание, исправленное и дополненное, Вильямс, 2014. 320 с.

4. Форкун Ю.В., Длугунович Н.А. Інформатика: навч. посіб. Львів: Новий Світ, 2012. 464 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

–поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування;

–підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ЕКОНОМІЧНА ТЕОРІЯ

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. I.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Павлюк Т.І., к.е.н., доцент.

5.6 Результати навчання. Формування економічної культури мислення та пізнання економічних відносин суспільства, розуміння механізму функціонування національної економіки, навичок мікроекономічного дослідження поведінки та взаємодії окремих суб'єктів ринку; ринкових структур; особливостей функціонування окремих економічних суб'єктів.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базовий рівень знань шкільного курсу «Основи економіки».

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

1. Економічна теорія: підручник / В.Д. Лагутін, Ю.М. Уманців, Т.А. Щербакова та ін.; за заг. ред. В.Д. Лагутіна. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 608 с.

2. Кулішов В.В. Мікроекономіка. навч. Посібник. Львів: Вид-во «Магнолія 2006», 2018. 485 с.

3. Кулішов В.В. Мікроекономіка: теорія і практика. навч. посібник. Львів: Вид-во «Магнолія 2006», 2017. 332 с.

4. Лисенко С.М., Ляшок Я.О. Основи економічної теорії. Практикум. навчальний посібник. Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2017. 268 с.

5. Соколов М., Горлач В., Кримов М., Жиленкова М. Економічна теорія: підручник. Київ: «Центр навчальної літератури», 2017. 532 с.

6. Тюхтенко Н.А., Синякова К.М. Макроекономіка: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів. 2-ге вид., допов. та перероб. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. 352 с.

5.10 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. I.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Лук'янець А.В., ст. викладач.

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

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання фундаментальних та прикладних наук з філософії, біології, фізики, хімії, соціології, психології, екології, економіки, менеджменту, правознавства, трудового права.

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

1. Желібо Є.П., Зацарний В.В. Безпека життєдіяльності: Підручник. Київ: Каравела, 2012. 344 с.
2. Запорожець О.І. Безпека життєдіяльності. 2-е видання. Підручник затверджений МОН України. Київ: «Центр учбової літератури», 2016. 448 с.
3. Бедрій Я.І. Безпека життєдіяльності: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів. Київ: Кондор, 2012. 286с.
4. Основи охорони праці. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Підручник. Київ: Каравела, 2012. 384 с.

5. Основи охорони праці: Підручник. 3-е видання, доповнене та перероблене. / К.Н. Ткачук, М. О. Халімовський, В. В. Зацарний, Д. В. Зеркалов, Р. В. Сабарно, О. І. Полукаров, В. С. Козяков, Л. О. Мітюк, Ю. О. Полукаров. За ред. К. Н. Ткачука. Київ: Основа, 2011. 448 с.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. I.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада: Власенко В.В., д.б.н., професор.

5.6 Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: засвоєння студентами знань з санітарії та гігієни основних харчових продуктів та непродовольчих товарів, вимоги до санітарно-гігієнічних режимів приготування їжі, особливостей санітарно-гігієнічного режиму закладів готельно-ресторанного господарства.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання з індивідуальних розділів: «Харчова хімія», «Технологія продуктів харчування».

5.8 Зміст. Предмет і завдання курсу «Гігієна та санітарія». Гігієна та санітарія продуктів тваринного походження. Гігієна та санітарія продуктів рослинного походження. Гігієна та санітарія непродовольчих товарів. Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів готельно-ресторанного господарства.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 336 с.

2. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2014. 399 с.

3. Мізюк М.І. Гігієна: Підручник. Київ : Здоров'я, 2002. 288 с.

4. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. Донецьк: ДонДУЕТ, 2002. 48 с.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції, практичні заняття, лабораторні заняття (робота в малих групах, презентації, дискусії, моделювання ситуацій). самостійна робота. Інтерактивні методи та технології викладання.

5.11 Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. II.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада: Семко Т.В., к.т.н., доцент.

5.6 Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: формування теоретичних та практичних знань з наукових основ виробництва продукції харчування, практичних навичок вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати технологічними процесами, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання та уміння індивідуальних розділів «Мікробіології», «Харчова хімія».

5.8 Зміст. Вступ. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції харчування. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження. Технологія виробництва борошняних, кондитерських та хлібобулочних виробів. Особливості технології охолодженої і швидко замороженої кулінарної продукції. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів. Принципи еногастрономії. Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. HoReCa: Том2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.

2. Мюллер Кристоф, Серво Себастьян. Кращі ресторани Поля Бокюза : пер. с англ. Одеса: Вид. дім «Чернів Ко», 2014. 350 с.

3. Кадріна Айсфтуліна, О.В. Назаров. Енциклопедія ресторатора: Олма Медіа Груп : 2016. 297 с.

4. Джурик Н.Р. Технологія продукції ресторанного господарства. Навчальний посібник. Львів: ТзОВ Ліга-Прес, 2013. 358 с.

5. Михайлов В.М., Радченко Л.О., Новікова О.В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник. Харків : Світ книги, 2014. 537 с.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції, практичні заняття, лабораторні заняття (робота в малих групах, презентації, дискусії, моделювання ситуацій). самостійна робота. Інтерактивні методи та технології викладання.

5.11 Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (опитування, тестування, контрольні роботи);

- підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. II.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Швець В.В., к.т.н., доцент.

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

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник / для студ. высш. учеб. заведен. 2-е изд. перераб. и доп. Киев: Дакор, 2009. 368 с.

2. Кравченко В.С. Инженерное оборудование зданий / В.С. Кравченко, Л.А. Саблій, В.І. Давидчук та ін. Київ : Професіонал, 2008. 480 с.

3. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013.

4. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : навч. посіб. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011.

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

5.11 Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач;

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. II.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Красніцька Г.М., к.і.н., доцент.

5.6 Результати навчання. Уміти аналізувати об'єкт, предмет і методи української культурознавчої науки, її понятійно-категоріальний апарат, здійснювати теоретичний аналіз українського культурно-історичного процесу.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання дисципліни «Історія України» рівня повної загальної середньої освіти

5.8 Зміст. Історія української культури як навчальна дисципліна. Витоки української культури. Історичні етапи розвитку української культури. Культура Київської Русі та Галицько-Волинського князівства (IX - середина XIV ст.). Українська культура литовсько-польської доби (середина XIV - перша половина XVII ст.). Українська культура доби козацько-гетьманської держави. Українське бароко (друга половина XVII -середина XVIII ст.). Культура України в часи пробудження української національної свідомості (друга половина XVIII - початок XX ст.). Українська культура та духовне життя на початку XX ст. Провідні тенденції розвитку сучасної української культури. Модерн і постмодерн.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Висоцький О.Ю. Історія української культури : навч. посіб. Дніпропетровськ: НМетАУ, 2012. 130 с.

2. Гаврюшенко О., Шейко В., Тишевська Л. Історія культури : навч. посіб. Київ : Кондор, 2012.

3. Калапчук С., Остафійчук В., Горбань Ю. Історія української та зарубіжної культури: навч. посіб. 5-те вид., перероб. і допов. Київ : Знання-Прес, 2004. 358 с.

4. Шейко В., Білоцерківський В. Історія української культури. Київ : Знання, 2009. 413 с.

5. Шейко В., Тишевська Л. Історія Української культури. Київ: Знання, 2012 264 с.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (традиційні), практичні заняття, інтерактивне й дистанційне навчання.

5.11 Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, написання рефератів, написання наукових студентських робіт, реферування наукових монографій або статей);

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. II.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Чорна Н.М., д.і.н., професор.

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

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

5.8 Зміст. Витоки української культури. Культура Київської Русі (IX – XIV ст.). Високе середньовіччя у розвитку української культури (XIV – перша пол. XVII ст.). Розвиток романського стилю, Готики та Ренесансу в українській культурі. Українська культура доби бароко (друга пол. XVII – XVIII ст.). Культурні процеси доби становлення української модерної нації (XIX ст.).

Романтична та реалістична традиції та їх особливості в українській культурі. Модерні культурні явища (1890-1921 рр.). Український авангард. Культуротворчі процеси в Україні (1922-1991 рр.). Культурні трансформації в незалежній Україні.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Історія української культури : навч. посіб. / В. М. Шейко, В. Я. Білоцерківський. Київ: Знання, 2013. 271 с.

2. Історія української культури : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Ю. І. Кулагін, Ю. Г. Бадах, Н. А. Латигіна та ін. Київ : КНТЕУ, 2013. 628 с.

3. Режко В.А. Історія світової та української культури : підручник для вищ. закл. освіти / В. А. Режко, В. А. Кушнерук, І.В. Чорний, В. А. Греченко. Київ : Літера, 2010. 480 с.

4. Герман Л., Балашова О. Искусство украинских шестидесятников. Київ: Основи, 2015. 384 с.

5. Історія української літератури: в 12 т. Т.1.-Т.4. Київ: Наукова думка, 2014.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. НАЦІОНАЛЬНІ ІНТЕРЕСИ У СВІТОВІЙ ГЕОПОЛІТИЦІ ТА ГЕОЕКОНОМІЦІ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. II.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Давидюк Л.П., к.е.н., доцент.

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

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

5.7 Зміст. Предмет, об'єкт та завдання навчальної дисципліни. Методологічна основа навчальної дисципліни. Основні наукові геополітичні категорії і поняття. Геополітичне положення країни: сутність, властивості, значення. Історіографія до навчальної дисципліни. Концептуальні засади формування геополітичних інтересів держав. Геополітичні та гео економічні інтереси у відносинах держав Європейського Союзу, в зовнішній політиці Російської Федерації, України, у відносинах держав Південного Кавказу, держав Центральної Азії, в зовнішній політиці держав Східної, Південно-Східної та Південної Азії, близькосхідних держав, держав Латинської Америки, США і Канади, Африки, Австралії та Нової Зеландії.

5.8 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

5.9 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

5.10 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. РЕЛІГІЄЗНАВСТВО.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. II.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Маскевич О.Л., к.філос.н., ст. викладач.

5.6. Результати навчання. Формування у студентів системних знань в галузі релігієзнавства, навичок комплексного (теоретичного та історичного) наукового аналізу феноменів релігії і вільнодумства; розвиток світоглядних і духовно – моральних ціннісних орієнтацій, культури релігійної толерантності; підготовка студентів для самостійного орієнтування в умовах вільного вибору, пізнання соціокультурних особливостей різних країн і народів.

5.7. Обовязкові попередні навчальні дисципліни. «Філософія».

5.8. Зміст. Релігієзнавство як наука. Сутність і соціальна природа релігії. Рання історичні форми релігії. Національні релігії світу. Буддизм: основи віровчення та культ. Виникнення та еволюція християнства. Іслам: особливості віровчення і культу. Історія релігії в Україні.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси, засоби.

1. Докаш В. Релігієзнавство: Навчальний посібник / за ред. В. Докаша, Г. Коцур та ін. Чернівці: Рута, 2008. 288с.
2. Сидоренко О. Релігієзнавство. Підручник. Київ : 2008. 470 с.
3. Мозковий Л. Релігієзнавство: Навчальний посібник / за ред. Л. Мозкового, О. Бучми. Київ : Центр учбової літератури. 2008. 264 с.
4. Черній А. Релігієзнавство: підручник. Київ : Академвидав, 2008. 400 с.
5. Яроцький П.Л. Релігієзнавство: сучасні релігійні процеси у світі й Україні: підручник. Київ: Кондор, 2013. 439 с.

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

- лекції (тематична проблематика);
- практичні заняття з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.11. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. СВІТОВА КУЛЬТУРА.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. II.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Чорна Н.М., д.і.н., професор.

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

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Багацький В.В., Кормич Л.І. Культурологія: історія і теорія світової культури XX ст. Київ: Кондор, 2007. 302с.

2. Історія світової та української культури: підручник для вищих закладів освіти / В.А.Греченко, І.В.Чорний, В.А.Кушнерук, В.А.Режко. Київ: Літера ЛТД, 2007. 464с.

3. Культурологія: українська та зарубіжна культура: навч. посіб. / Закович М.М., Зязюн І.А. Семашко та ін.; за ред. М.М. Заковича. Київ : Знання, 2007. 567с.

4. Романенкова Ю.В. Історія пластичних мистецтв: навч. посіб. Київ: Книжкове вид-во НАУ, 2008. 376с.

5. Яртись А.В., Мельник М.В. Лекції з історії світової та вітчизняної культури. Львів: Світ, 2008. 568с.

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

5.11 Методи оцінювання.

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. УКРАЇНСЬКА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ).

5.2. Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. II.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мартинова Л.Б., к.філ. н., доцент.

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

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Пентилюк М.І., Маруніч І.І., Гайдаєнко І.В. Ділове спілкування та культура мовлення : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури 2011. 224 с.

2. Плотницька І.М. Ділова українська мова: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2008. 256 с.

3. Шевчук С.В. Українське ділове мовлення навч. посіб. Київ, 2008.

4. Брус М. Українське ділове мовлення: Навчальний посібник для студентів економічних спеціальностей. Івано-Франківськ: Тіповіт, 2014. 306 с.

5. Діденко А. Н. Сучасне діловодство : посібник. 6- те вид., перероб. і допов. Київ : Либідь, 2010. 480 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ФІЛОСОФІЯ.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. III.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бичков М.М., к.філ.н., доцент.

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

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Киричок О.Б. Філософія: підручник для студентів вищих навчальних закладів. Полтава : РВВ ПДАА, 2010. 381 с.

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

3. Сидоренко О. Філософія: Підручник / О. Сидоренко, С. Корлюк, М. Філяпіп та ін.; за ред. О. Сидоренка. Київ : Знання, 2010. 414 с.

4. Шкепу М.О. Філософія. Навчальний посібник. Київ: КНТЕУ, 2010. 347 с.

5. Шкепу М.А. Архитектоника общественного времени. Монография. Київ, 2011. 351 с.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

5.11 Методи оцінювання.

- поточний контроль (опитування, колоквіуми, тестування);

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. РЕСТОРАННА СПРАВА.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. III–IV.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мазуркевич І.О., к.е.н., доцент.

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

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Гігієна та санітарія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

5.8 Зміст. Мережа закладів ресторанного господарства. Новітні формати сучасних закладів ресторанного господарства. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Правила подавання страв і напоїв. Організація обслуговування бенкетів і дипломатичних прийомів. Організація кейтерінгового обслуговування споживачів, організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при підприємствах

готельного бізнесу. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. HoReCa: Том2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 312 с.

2. Мюллер Кристоф, Серво Себастьян. Кращі ресторани Поля Бокюза: пер. с англ. Одеса : ВД «Чернів Ко», 2014. 350 с.

3. Кадріна Айсфтуліна, О.В. Назаров. Енциклопедія ресторатора. Київ : Олма Медіа Груп, 2016. 297 с.

4. Джурик Н.Р. Технологія продукції ресторанного господарства. Навчальний посібник. Львів: ТзОВ Ліга-Прес, 2013. 358 с.

5. Михайлов В.М., Радченко Л.О., Новікова О.В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник. Харків : Світ книги, 2014. 537 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ГОТЕЛЬНА СПРАВА.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. III–IV.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Онищук Н.В., к.е.н., доцент.

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

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

5.8 Зміст. Генеза готельної справи. Міжнародні, європейські, національні підходи до класифікації та типізації засобів розміщення. Класифікація та типізація готельних підприємств України. Функціональна організація готельних підприємств. Організація номерного фонду готельних підприємств. Організація адміністративної та нежитлової груп приміщень готельних підприємств. Клінінгові

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. Київ: Кондор, 2012. 346 с.

2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг: Навчально- методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.

3. Клапчук В.М., Білоус Л.Й. Управління якістю продукції і послуг у готельно- ресторанному господарстві : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 190 с.

4. Розметова О.Г., Мостенська Т.Л., Влодарчик Т.В. Організація готельного господарства: підручник. Кам'янець- Подільський: Абетка, 2014. 432 с.

5. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Електронний підручник. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 501 с.

6. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1 Готелі / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

- курсова робота з дисципліни «Готельна справа»;
- поточний контроль (опитування, тестування);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ГОСПОДАРСЬКЕ ПРАВО.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. III.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Сухоребра Т.І., к.ю.н., доцент.

5.6 Результати навчання. Вміння застосовувати чинне господарське законодавство, визначати цілі, завдання, принципи, інструментарії господарського права, складати проекти господарських договорів, вирішувати господарські спори, складати висновки і надавати пропозиції щодо правомірності накладання цивільної

та господарської відповідальності, взаємодіяти з державними органами, що здійснюють нагляд за дотриманням господарського законодавства.

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Подцерковний О.П. Господарське право : підручник / О.П. Подцерковний, О.О.Квасніцька, А.В. Смітюх та ін. ; за заг. ред. О.П. Подцерковного. Харків : ОДІССЕЙ-2012.

2. Науково-практичний коментар Господарського кодексу України: 3-е вид., перероб. і допов. / за заг. ред. Г.Л. Знаменського, В.С. Щербини ; кол. авт.: О.А. Беляневич, О.М. Вінник, В.С. Щербина та ін. Київ : Юрінком Інтер, 2012.

3. Несинова С.В. Навч. посіб. / С.В. Несинова, В.С. Воронко, Т.С. Чебикіна ; за заг. ред. С.В. Несиної. Київ : Центр навч. літ., 2012.

4. Щербина В.С. Господарське право : підручник / В.С. Щербини. 6-те вид., перероб. і доповн. – Київ : Юрінком Інтер, 2013.

5. Сущук-Слюсаренко З.І. Господарське право : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2013.

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

5.11 Методи оцінювання:

- поточний контроль (опитування, тестування, контрольні роботу/письмове опитування);

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ПІДПРИЄМНИЦЬКЕ ПРАВО.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. III.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Костюк Н.П., ст. викладач.

5.6 Результати навчання. Студент повинен знати: основні поняття та категорії підприємницького права; джерела правового регулювання господарсько-договірних відносин; особливості форми та змісту господарських договорів;

порядок укладення, виконання, зміни та припинення господарських договорів; порядок забезпечення виконання договірних зобов'язань; права та обов'язки сторін договорів; порядок досудового врегулювання договірних спорів; порядок притягнення до відповідальності суб'єктів договірних відносин за порушення умов договорів. Студент повинен уміти: самостійно аналізувати нормативно-правові акти, які регулюють господарсько-договірні відносини; аналізувати зміст господарських договорів, визначати істотні та додаткові умови договорів; вирішувати колізійні питання, які виникають у процесі укладення господарських договорів; складати проекти договорів та інших документів у договірних відносинах.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Теорія держави і права», «Порівняльне цивільне право і процес».

5.8 Зміст. Місце договору у механізмі правового регулювання господарських відносин. Правові вимоги до форми та змісту договору. Порядок та особливості укладення договорів залежно від їх виду. Порядок зміни та розірвання договору. Недійсність договорів. Забезпечення виконання господарських договірних зобов'язань. Досудове врегулювання договірних спорів. Правова природа договорів поставки, міни (бартеру). Договір контрактації сільськогосподарської продукції. Договір енергопостачання. Правова характеристика біржових договорів. Правова природа договору оренди. Договір лізингу. Порядок укладення та виконання договорів перевезення вантажів. Правова природа договору підряду. Договір на створення і передачу науково-технічної продукції. Банківські договори. Договір на проведення аудиту та надання інших аудиторських послуг. Договір страхування у сфері господарювання. Агентський договір (договір комерційного посередництва). Договір комерційної концесії (договір франчайзингу). Концесійний договір. Зовнішньоекономічний договір (контракт).

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Актуальні проблеми господарського права : навч. посібник ; за ред. В.С. Щербини. Київ : Юрінком Інтер, 2013. 528 с.

2. Господарське право України : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. за заг. С.В. Несинової. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 564 с.

3. Науково-практичний коментар Господарського кодексу України , за заг. ред. Г.Л. Знаменського, В.С. Щербини. Київ : Юрінком Інтер, 2012. 776 с.

4. Процесуальні та договірні документи у практиці роботи юристів С.О. Теньков та ін., Київ : ВД «Професіонал», 2012. 512 с.

5. Договірне право України. Загальна частина : навч. посібник за ред. О.В. Дзери. Київ : Юрінком Інтер, 2008. 896 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

- поточний контроль (комп'ютерне тестування, опитування, підготовка презентацій;

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ТРУДОВЕ ПРАВО.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. III.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бахновська І.П., к.ю.н., доцент.

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

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Трудове право України : підруч. / за заг. ред. М.І. Іншина, В.Л. Костюка. Київ : Юрінком Інтер, 2017. 600 с.

2. Трудове право України: підручник / за заг. ред. М.І. Іншина, В.Л. Костюка, В.П. Мельника. Вид. 2–ге, перероб. і доп. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 472 с.

3. Грибан В.Г., Негодченко О.В. Охорона праці : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : ЦУЛ, 2017. 280 с.

4. Бойко М.Д. Трудове право України : навч. посіб. 3- те вид., перероб. та доп. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 392 с.

5. Андріїв В. М. Міжнародне трудове право : навч. посіб. Київ : Дакор, 2017. 574 с.

6. Прилипко С.М., Ярошенко О.М. Трудове право : посіб. для підготовки до держ. іспиту. 3-те вид., перероб.і доп. Харків : Право, 2017. 194 с.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання:

- лекції (оглядові / тематичні);

- практичні заняття.

5.11 Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне / письмове опитування, комплексна контрольна робота тощо;

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ДИПЛОМАТИЧНИЙ ТА ДІЛОВИЙ ПРОТОКОЛ ТА ЕТИКЕТ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. IV.

5.5 Лектор, науковий ступінь, посада. Красніцька Г.М., к.і.н., доцент.

5.6 Результати навчання. Моделювати схеми проведення різного роду представницьких заходів; готувати та оформлювати дипломатичні документи протокольного характеру (візитні картки, запрошення на дипломатичні прийняття і відповіді на них тощо); розробляти програми візитів делегацій іноземних партнерів; моделювати схеми розсадки під час нарад, переговорів, офіційних та неофіційних заходів.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Історія України», «Історія української культури», «Корпоративна етика», «Психологія».

5.8 Зміст. Дипломатичний протокол – політичний інструмент дипломатії. Дипломати і дипломатичний корпус. Особисті візити і бесіди дипломатії. Дипломатичне листування. Дипломатичний прийоми. Міжнародна ввічливість. Протокольне забезпечення на вищому рівні. Протокольна діяльність дипломатичного представництва. Особливості дипломатії в зарубіжних країнах.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

1. Балабанов К.В., Трофименко М.В. Дипломатична та консульська служба : підручник для студентів ВНЗ. Донецьк : Видво «Ноулідж» (донецьке відділення), 2013. 432 с.

2. Зовнішня політика України в умовах глобалізації. Анотована історична хроніка міжнародних відносин (2008-2013). Київ: Інститут історії України НАН України / Відп. ред. С.В. Віднянський. 2015. 378 с.

3. Потульницький В. Дипломатія Павла Скоропадського. Військово-дипломатичні стосунки гетьмана з острівними монархіями у 1926- 1943 рр. : до 140-річчя від народж. гетьмана Павла Скоропадського: монографія. Харків : Акта, 2015. 311 с.

4. Сагайдак О.П. Дипломатичний протокол та етикет: підруч. 2-ге вид., випр. Київ : Знання, 2012. 262 с.

5. Станчев М.Г. Дипломатичний протокол та етикет: навч.-метод. посіб. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2015. 96 с.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання. традиційні словесні (розповідь, бесіда, пояснення, лекція), практичні, наочні (перегляд відеофільмів, презентацій, слайдів) методи, інтерактивне й дистанційне навчання;

5.11 Методи і критерії оцінювання.

- Поточний контроль (усне опитування, тестування, контрольна робота, написання рефератів, написання наукових студентських робіт);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 Назва. ЕТИКА БІЗНЕСУ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2020/2021

5.4 Семестр. IV.

5.5 Лектор, науковий ступінь, посада. Красніцька Г.М., к.і.н., доцент.

5.6 Результати навчання. Формування у студентів послідовної системи знань у всебічному розвитку особистості, як культурно освіченої людини з розвинутими діловими потребами. Основними завданнями курсу є вивчення

основних принципів, форм і методів навчального процесу про суть етики, її роль у формуванні особистості та розвитку суспільства, систематизувати знання студентів з теорії та історії етики, засвоїти необхідні для духовного розвитку культурні цінності, стати активним учасником культурного процесу в сучасному суспільстві.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Історія української культури», «Діловий етикет», «Філософія».

5.8 Зміст. Етика бізнесу як навчальна дисципліна. Етика – підґрунтя сучасного бізнесу. Корпоративна етика. Етичні основи ділових відносин у бізнесі. Етика та етикет. Організація й проведення ділових заходів: стандарти етикету. Етикет у міжнародних ділових стосунках.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Абрамович С.Д. Мовленнева комунікація: підручник / С.Д. Абрамович, М.Ю. Чікарькова. Київ : Центр учбової літератури, 2015. 472 с.

2. Ботвина Н.В. Міжнародні культурні традиції: мова та етика ділової комунікації: навч. посібник. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ : АртЕк, 2016. 208 с.

3. Вознюк Н.М. Етика бізнесу = КМ.: навч. посібник ; перекл. з укр. М.Є. Люлько, О.А. Лященко. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 212 с.

4. Галушко В.П. Діловий протокол та ведення переговорів: навч. посібник. Вінниця: НОВА КНИГА, 2017 226 с.

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

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (традиційні з моделювання ситуацій, ділова гра).

5.11 Методи і критерії оцінювання.

– поточний контроль (тестування; усне та письмове опитування, перевірка підготовленого завдання тощо);

- підсумковий контроль (письмовий екзамен).

5.12 Мова навчання. Українська.

5.1 Назва. ЛОГІКА.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік. 2020/2021.

5.4 Семестр. IV.

5.5 Лектор, науковий ступінь, посада. Маскевич О.Л., к.філос.н., ст. викладач.

5.6 Результати навчання. Формування у студентів системних знань в галузі логічного мислення, навичок комплексного (теоретичного та історичного) логічного аналізу; розвинення самої здатності мислення, вдосконалення гнучкості, ясності розкриття його нових граней і можливостей; формування навичок доведення істинні судження і спростовування хибності.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Філософія».

5.8 Зміст. Предмет і значення «логіки» як науки. Поняття. Судження. Логіка висловлювань та логіка предикатів у складних судженнях. Основні закони логіки. Умовиводи. Дедуктивні умовиводи. Індуктивні та традиційні умовиводи. Основи теорії аргументації.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Арутюнов В.Х. Логіка : навч. посібник. Київ : КНЕУ, 1997. 88с.
2. Арутюнов В.Х., Кирик Д.П. Логіка : навч. посібник. 2-ге вид. доп. і пер. Київ : КНЕУ, 2000. 144с.
3. Дяченко Я.Я. Логіка упорядкування понятійного апарату і протидії тіньовій економіці. *Фінанси України*. 2006. №8. С. 41-46
4. Жеребкін В.Е. Логіка : підручник. Харків : Основа, 1995. 256с.
5. Конверський А.Є. Логіка : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2004. 304с.
6. Кулагін Ю.І., Войціцька І.В. Логіка : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2014. 94 с.

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

- лекції (тематична проблематика);
- практичні заняття (з моделюванням ситуацій).

5.11 Методи і критерії оцінювання.

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

5.12 Мова викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ПОЛІТОЛОГІЯ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. IV.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Маскевич О.Л, к.філос. н., ст. викладач.

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

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Політологія: підручник / В. Г. Антоненко, В. Д. Бабкін, О.В. Бабкіна, та ін.; за ред. О. В. Бабкіної, В. П. Горбатенка. 3-тє вид., переробл., допов. Київ : Академія, 2015. 567 с.
2. Бебик В. М. Політологія. Наука і навчальна дисципліна: підруч. для студ. вищ. навч. закл. Київ : Каравела, 2012. 495 с.

3. Політологія: Підручник для студентів юридичних спеціальностей вищих навч. закладів / Л. М. Герасіна, В. С. Журавський, В. Я. Зимогляд, Н. П. Осипова. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : Ін Юре, 2015. 519 с.

4. Політологія : навч. посібник для студентів вищих навч. закладів / І.Г. Дробінка, Т.М. Кришталь, Ю.В. Підгорецький. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 290 с.

5. Піча В.М., Хома Н.М. Політологія: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. освіти / за ред. В.М. Пічі. 5-те вид., випр. і допов. Львів : Магнолія, 2014. 303 с.

6. Рудич Ф.М. Політологія : підручник для студентів вищих навч. закладів. Київ : Либідь, 2015. 478 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

- поточний контроль (комп'ютерне тестування, опитування, письмові контрольні роботи);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12 Мова навчання та викладання. Українська

5.1 НАЗВА. СОЦІОЛОГІЯ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. IV.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Слободиська О.А., к.і.н., доцент.

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

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

2. Сірий Є.В. Соціологія: загальна теорія, історія розвитку, спеціальні та галузеві теорії : навч. посіб. Київ: Атіка. 2009. 492с.

3. Танчин І.З. Соціологія: Навч. посіб. 3-те вид., перероб. і доп. Київ: Знання. 2008. 351 с.

4. Кузьменко Т.М. Соціологія: Навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2010. 320 с.

5. Черниш Н.Й. Соціологія: Підручник за рейтинго-модульною системою навчання. 5-те вид., перероб. і доп. Київ: Знання, 2009. 486 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ПСИХОЛОГІЯ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. IV.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Штифурак В.Є.,
д.психол.н., професор.

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

Уміти: аналізувати індивідуально-психологічні особливості членів організацій; враховувати основні психічні, соціально- психологічні та психофізіологічні прояви особистості в професійній та повсякденній взаємодії; здійснювати аналіз особливостей і умов професійної діяльності та враховувати їх вплив на функціональний стан і працездатність фахівця; формувати психологічні умови психічного і фізичного здоров'я; усвідомлювати та регулювати свою психічну сферу.

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Корольчук М.С., Крайнюк В.М., Марченко В.М. Основи психології: опорні конспекти, схеми, методики. Київ: Ніка-Центр, 2015. 320 с.

2. Корольчук М.С., Криворучко П.П. Історія психологія. Київ : Ніка-Центр, 2012. 247 с.

3. Скуловатова О.В. Політична психологія. Київ : КНТЕУ, 2013. 280 с.

4. Психологія праці в звичайних та екстремальних умовах: навч. посіб. / М. С. Корольчук, В. М. Корольчук, С.М. Миронець, Г.М. Ржевський та ін. Київ : КНТЕУ, 2015. 652 с.

5. Практична психологія. Навчальний посібник для студентів ВНЗ / Корольчук М.С., Корольчук В.М., Ржевський Г.М., Миронець С.М., Осьодло В.І., Зазимко О.В. Київ : КНТЕУ, 2015.

6. Гуцуляк Н.М., Матейчук Н.Г., Психологія: навчальний посібник / уклад. Н.М. Гуцуляк, Н.Г. Матейчук. Чернівці : Технодрук, 2014. 300 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ДРУГА ІНОЗЕМНА МОВА.

5.2 Тип. За вибором.

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

5.4 Семестр. IV–V.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бондар Н.Д., к.пед.н., ст. викладач.

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

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

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

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Образ О.Г. Польська мова для економістів. Київ : КНТЕУ, 2009.
2. Росіо Присто Присто, Монсеррат Алонсо Куэнка. Embarque 1. Edición Edelsa. Grupo Didascalia.S.A, 2011.
3. Krenn W., Puchta H. Motive. Deutsch als Fremdsprache / W. Krenn, H. Puchta. Huber Verlag, 2016.
4. F.Castro, F.Marín, R.Morales. Nuevo ven. Nivel 1,2,3. Español para extranjeros. Edición Edelsa. Grupo Didascalia.S.A., 2008.
5. Lipinska E. Podręcznik do nauki języka polskiego dla srednio zaawansowanych / E.Lipinska. K : Universitas, 2009.

6. Iwona Stempak. Polski. Krok po kroku poziom A2/B1. Zeszyt ćwiczeń. Kraków: Polish-courses, 2014. 82 str.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття, самостійна робота. Традиційні та інноваційні методи і технології навчання.

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська, німецька, французька, іспанська, польська.

5.1 НАЗВА. СТАТИСТИКА.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2021/2022.

5.4 Семестр. V.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада: Сегеда С.А., к.е.н., доцент.

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

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Горкавий В. К. Статистика : навч. посіб. вид. 2-ге, перероб. і доп. Київ : Алерта, 2012. 608 с.

2. Єріна А.М., Пальян З.О. Статистика: підручник. Київ: КНТЕУ, 2010. 351 с.

3. Моторин Р.М., Чехотовський Е.В. Статистика для економістів: навч. Посібник. Київ: Знання, 2011. 429 с.

4. Винятинська Л.В., Черничук Л.В. Статистика: навч.-метод. посіб. Чернівці: БДФЕУ, 2013. 104 с.

5. Попов І.І. Статистика. Практикум. Київ : КНТЕУ, 2015.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ФІНАНСИ, ГРОШІ ТА КРЕДИТ

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2021/2022.

5.4 Семестр. V.

5.5 Лектор, науковий ступінь, посада. Маршук Л.М., к.е.н., ст. викладач.

5.6 Результати навчання. Здобуття студентами практичних навичок у сфері грошово-кредитного обігу, формування системи спеціальних знань щодо загальних закономірностей організації та функціонування фінансових відносин в умовах суспільного відтворення.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Політична економія», «Мікроекономіка», «Макроекономіка».

5.8 Зміст. Суть і функції фінансів. Організація та управління фінансами. Природа грошей. Грошовий оборот та грошові потоки. Грошовий ринок. Інфляція та грошові реформи. Ринок цінних паперів. Валютні відносини та валютні системи. Суть кредиту та кредитний механізм. Центральний банк та його роль в економіці. Комерційний банки як основна ланка кредитної системи. Спеціалізовані кредитно-фінансові установи.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси.

1. Александрова М.М., Маслова С.О. Гроші. Фінанси: навчально-методичний посібник. Київ : ЦУЛ. 2014. 336 с.

2. Гнидюк І.В., Романовська Ю.А., Маршук Л.М. Фінанси: опорний конспект лекцій. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 130 с.

3. Гальчинський А. С. Теорія грошей: навчальний посібник. Київ: Основа, 2014. 413 с.

4. Коваленко Д. І. Гроші та кредит: теорія і практика: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури. 2014. 344 с.

5. Савлук М.І. Гроші та кредит: підручник. За ред. М.І. Савлука. 4-те вид., перероб. і доп. Київ : КНЕУ, 2014. 598 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції, практичні заняття, самостійна робота. Інтерактивні методи та технології викладання.

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2021/2022.

5.4 Семестр. V.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Іваніщева О.А., ст. викладач.

5.6 Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: ознайомлення з національними особливостями харчування народів різних країн та регіонів світу, набуття знань щодо технології виробництва та особливостей подання страв та напоїв, набуття практичних навичок і умінь, засвоєння основних принципів складання раціонів

харчування для туристів різних країн світу з урахуванням національних традицій, ознайомлення з рекомендаціями стосовно прийому туристів із зарубіжжя.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання з індивідуальних розділів «Харчова хімія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Ресторанна справа».

5.8 Зміст. Загальна характеристика національних особливостей харчування народів різних країн та регіонів світу. Особливості механічної та теплової обробки сировини. Вплив природних умов, релігійних традицій, етнографічних особливостей на розвиток технологій страв та напоїв. Технологія виробництва і правила надання національних страв та напоїв. Принципи складання меню для харчування іноземних туристів. Рекомендації щодо прийому туристів.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мирояная кухня. Москва: АСТ «Астраль», 2012.
2. Современная энциклопедия. Кулинарные традиции мира. Москва: Аванта, 2011.
3. Лучшие кулинарные рецепты славянских народов. Москва: Олма Пресс, 2009.
4. Искусство кулинарии от кулинарной академии Le Cordon Bleu. Москва: Эксмо, 2014.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-презентації), практичні заняття (презентації, задачі, моделювання ситуацій, кейси).

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВА.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2021/2022.

5.4 Семестр. V.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ковтун Е.О., к.е.н., доцент кафедри.

5.6 Результати навчання. Формування цілісної уяви про процеси у сфері ЗЕД; оволодіння культурою сучасного економічного мислення; оволодіння методологічними підходами щодо аналізу та оцінки ефективності зовнішньоекономічної діяльності; формування у студентів умінь і навичок використання набутих знань у практиці здійснення зовнішньоекономічної діяльності; засвоєння механізму здійснення зовнішньоекономічної діяльності; уміння застосовувати емпіричні та статистичні дані, інформаційні бази даних для аналізу стану світового економічного середовища з метою вибору стратегії виходу підприємства на зовнішні ринки; оволодіння методиками проведення аналізу щодо вибору найоптимальніших для підприємств умов співпраці з іноземним контрагентом; формування комплексного підходу до розуміння механізму проходження товарів і транспортних засобів через митний кордон У країни;

формування практичних навичок складання тексту зовнішньоекономічного контракту згідно з діючою нормативно-правовою базою.

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гребельник О.П. Основи зовнішньоекономічної діяльності : підручник. 4-те вид. переробл. та доповн. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 452 с.

2. Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2012. 824 с.

3. Тюріна Н.М. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства : навч. посіб. / Н.М. Тюріна, Н.С. Карвацка. – К. : Центр навч. л-ри, 2013. – 408 с.

4. Хрупович С.Є. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: навчальний посібник для студентів усіх форм навчання напряму підготовки 6.030504 «Економіка підприємства», спеціальності: 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Тернопіль, 2017. 137 с.

5. Чернишова Л.О., Козуб В.О., Носач Л.Л. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: практикум: навч. посібник. Хаків : Форт, 2017. 238 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ЕНОЛОГІЯ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2021/2022.

5.4 Семестр. V.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Іваніщева О.А., ст. викладач.

5.6 Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню необхідного рівня знань, набуття та розвитку компетенцій з: організації роботи сомельє та його функціональних обов'язків; основних методів та форм роботи сомельє; загальної характеристики вин та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства; організаційних робіт з формування асортименту вина та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства; еволюції виноробства; характе- ристики основних виноробних регіонів в країнах Європи, Америки, Азії,

Австралії, Африки та найбільш відомих вин провідних країн-виробників; правил дегустаційної оцінки напоїв; основних принципів еногастрономії (поєднання вин і страв), розвитку винного та еногастрономічного туризму в різних країнах світу.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Гігієна та санітарія», «Ресторанна справа», «Технологія продукції ресторанного господарства».

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Архипов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье : учеб. пособие для студ. высш. учеб. завед. Киев : Центр учебовой літератури, 2009. 304 с.

2. Благополучная Н.П. Сам себе сомелье: Справочное пособие : Краткий курс о вине и не только. Київ: КВИЦ, 2007. 328 с.

3. Хью Джонсон, Дженсин Робинсон. Атлас мира. ВИНО. Изд-во ВВРPG, 2008. 399 с.

4. Зінченко В.І. Органолептичний аналіз вин : навч. посіб. Київ : Виноград. вино, 2009. 202 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, конспектів, презентацій;

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. IV.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Іваніщева О.А., ст. викладач.

5.6 Результати навчання. Дисципліна сприяє опануванню студентами знань, теоретичних та практичних навичок кондитерського та пекарського мистецтва: ознайомлення о особливостями, місцевістю, традиціями виготовлення шоколадної сировини та правилами поєднання з іншими інгредієнтами; вивчення технік роботи з шоколадом з метою виготовлення цукерок та декоративних елементів;

робота з цукровою мастикою, декорування тортів та виготовлення елементів декору з мастики, вивчення та виготовлення складних конструкцій для декорування тортів; удосконалення навичок пекарської майстерності.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Технологія продукції ресторанного господарства».

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

2. Керли Уільям. Couture Chocolate. Київ : Арт-Родник, 2013. 200 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2021/2022.

5.4 Семестр. VI.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Онищук Н.В., к.е.н., доцент.

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

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

5.8 Зміст. Генеза та сутність менеджменту. Менеджмент як система наукових знань. Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції менеджменту. Процес управління. Прийняття управлінських рішень. Методи управління. Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Суб'єкт готельного і ресторанного бізнесу як відкрита динамічна система. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Форми управління готельним і ресторанним бізнесом. Управління персоналом у системі менеджменту суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Організування діяльності та функції служб персоналу суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Зміст і завдання операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі. Зміст і завдання адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі. Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Проектування

організаційної структури управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мальська, М.П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М.П. Мальська, І.В. Пандяк; Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 470 с.

2. Левченко М.М. Менеджмент у ресторанному господарстві : навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. 256 с.

3. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами : учеб. пособие. Минск : БГЭУ, 2016. 416 с.

4. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 342 с.

5. Основи менеджменту: підр. для студентів вищих навч. закладів / кол. авторів за ред. А.А. Мазаракі. Харків: Фоліо, 2014. 846 с.

6. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти: навчальний посібник / за ред. Г. Мунін. Київ : Кондор, 2011. 442 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

- курсова робота з дисципліни «Менеджмент готелів і ресторанів»;
- поточний контроль (опитування, колоквіуми, тестування, захист індивідуальних творчих завдань);
- підсумковий контроль (письмовий екзамен).

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. МАРКЕТИНГ.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2021/2022.

5.4 Семестр. VI.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Поліщук І.І., к.е.н., доцент.

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

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

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

Планування, організація та контроль маркетингової діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

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

4. Мельниченко С.В., Магалецький А.В. Маркетингова політика в готельному бізнесі : монографія. Київ : КНТЕУ, 2011. 343 с.

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

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні заняття з використанням активних методів навчання.

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2021/2022, 2022/2023.

5.4 Семестр. VI–VII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мазуркевич І.О., к.е.н., доцент.

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

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 378 с.
2. Круш П.В. Економіка підприємства : навч. посіб. / П.В. Круш, В.І. Подвігіна, Б.М. Сердюк ; за заг. ред. П. В. Круша, В.І. Подвігіної, Б.М. Сердюка. Київ : Ельга-Н, КНТ, 2007. 780 с.
3. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. Київ : КНТЕУ, 2016. 347 с.
4. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: Навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 344 с.
5. Яркіна Н.М. Економіка підприємства: Навч. посібник. Вид. 2-ге перероб. і доп. Київ: Вид-во «Ліра-К», 2017. 596 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ДИЗАЙН.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2021/2022.

5.4 Семестр. VI.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Плясовиця Ю.О., ст. викладач.

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

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

5.8 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Даниленко В.Я. Дизайн України у світовому контексті художньо-проектної культури. Харків : ХДАДМ ; Колорит, 2005. 243 с.
2. Олійник О.П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В.Г. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. Київ : НАУ, 2011. 228 с.
3. Brown T., Katz B. Change by Design : How Design Thinking Trans-forms Organizations and Inspires Innovation. New York : Harper Business, 2009. 272 p.
4. Hassenzahl M. Experience Design: Technology for All the Right Reasons/ M. Hassenzahl. San Rafael, California : Morgan & Claypool, 2010. 100 p.

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

5.10 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ІНЖЕНЕРНА ТА КОМП'ЮТЕРНА ГРАФІКА.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2021/2022.

5.4 Семестр. VI.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мерінова С.В., к.е.н., доцент.

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

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

2. Сидоренко В.М. Інженерна та комп'ютерна графіка : навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2007. 329 с.

3. Ванін В.В., Перевертун В.В., Надкернична Т.М., Власюк Г.Г. Інженерна графіка : підруч. для студ. вищ. закл. освіти. Київ: Видавнича група ВНУ, 2006. 400 с.

4. Шмиг Р.А. Інженерна комп'ютерна графіка : навч. посіб. / Р.А. Шмиг, В.М. Боярчук, І. М. Добрянський, В.М. Барабаш ; за заг. ред. Р.А. Шмига. Львів : Український бестселер, 2012. 600 с.

5. Климнюк В.Є. Інженерна і комп'ютерна графіка : навчальний посібник. Харків : Вид-во ХНЕУ, 2013. 92 с.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи навчання:

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. КЕЙТЕРИНГ.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2022/2023.

5.4 Семестр. VII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Іваніщева О.А., ст. викладач.

5.6 Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетенцій: формування системи спеціалізованих знань та практичних навичок у сфері ресторанного бізнесу, теоретичних знань та практичних навичок створення власного бізнесу у сфері кейтеринг-послуг, здійснення різних видів кейтеринг-послуг, планування діяльності у сфері кейтеринг-послуг.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Ресторанна справа», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». «Економічна теорія», «Ресторанна справа», «Готельна справа».

5.8 Зміст. Сутність кейтерингового обслуговування. Вітчизняний та закордонний досвід кейтерингу. Нормативно-правові засади регулювання кейтеринг-послуг в ресторанному господарстві. Види кейтерингу. Типи кейтеринг-послуг. Види заходів та асортимент кейтерингових послуг. Кейтеринговий оператор і шляхи входження в цей бізнес. Визначення ринку збуту кейтерингових послуг. Організація і планування кейтерингової діяльності. Основні і додаткові послуги в кейтеринговій діяльності. Класифікація кейтерингового обслуговування за різними ознаками. Характеристика основних груп споживачів кейтерингових послуг. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування. Вимоги до меню різних видів кейтерингового обслуговування. Вимоги до організації підготовки та здійснення технологічних процесів виробництва страв і виробів. Вимоги до санітарії та гігієни в кейтеринговій діяльності. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Види і характеристика устаткування, інвентарю та предметів сервірування і інших аксесуарів для здійснення кейтерингових послуг. Види і характеристика меблів і інших елементів дизайну для оформлення місць надання послуг з кейтерингу. Принципи планування і організації надання кейтерингових послуг в місцях їх здійснення. Організація обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Сценарій підготовки та проведення різноманітних заходів. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят та інших заходів. Персонал служби кейтерингу та професійно-кваліфікаційні, психоемоційні вимоги, що висуваються до нього. Аналіз здійснення кейтерингової діяльності. Фактори успіху персоналу кейтерингових фірм щодо збільшення продажу власних послуг на ринку.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник для ВУЗів, 2-ге видання, перероб. і доп. / за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. Київ: Кондор - Видавництво, 2012. 557 с.

2. Эрдош Д. Кейтеринг. Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес. Пер. с англ. Москва: Альпина Бизнес Букс, 2005. 238 с.

3. Халворсен Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание. Москва : Издат. дом «Ресторан. Ведомости», 2005.

4. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Л. Зигель, С. Зигель, Р. Ленгер, Х. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. Москва: ЗАО «Изд-во «Центрполиграф», 2003. 287 с.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні, проблемні, лекції-дискусії), практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, кейс-стаді, моделювання ситуацій).

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ІНЖИНІРИНГ БУДІВЕЛЬ.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2022/2023.

5.4 Семестр. VII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Швець В.В., к.т.н., доцент.

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

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Сучасні композиційні будівельно-оздоблювальні матеріали : модифіковані сухі будівельні суміші та водно-дисперсійні полімерні склади: підручник / П.В. Захарченко; Е.М. Долгий; Ю.О. Галаган; О.М. Гавриш; Д.В. Гулін; О.Ю. Старченко. Київ : КНУБА, 2015. 680 с.

2. Проектування курортів: навч. посіб. / за ред.: А.А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ: КНТЕУ, 2014. 446 с.

3. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: навчальний посібник. Київ: КНТЕУ, 2011. 359 с.

4. Шаповал С.Л., Плешкань Н.М. Громадське будівництво. Практикум : навчальний посібник. Київ: КНТЕУ, 2012. 263 с.

5. HoReCa. том.1. Готелі. Навч. посіб. у 3т. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін.; за ред.: А.А. Мазаракі Київ: КНТЕУ, 2016. 348 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2022/2023.

5.4 Семестр. VII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кульганік О.М., к.е.н., доцент.

5.6 Результати навчання. Формування навичок комплексного підходу до організації власного бізнесу; необхідність і доцільність використання бізнес-планів для сучасного здійснення власного бізнесу; ознайомлення здобувачів з механізмом розробки бізнес-планів; формування у студентів творчого підходу до розробки окремих складових бізнес-плану.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економіка підприємства», «Менеджмент», «Маркетинг», «Логістика» та інші дисципліни.

5.8. Зміст. Теоретичні основи бізнес-планування. Сутнісна характеристика бізнес-планування. Структурно-логічна розробка та оформлення бізнес-плану. Підготовча стадія розробки бізнес-плану. Опис підприємства та продукції. Маркетинг-план. Виробничий та організаційний план. Фінансовий план. Оцінка ризиків. Оформлення та презентація бізнес-плану.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бескровна Л.О. Бізнес-планування підприємства: навч. посіб. Одеса: ОНАЗ ім. О.С. Попова, 2012. 124 с.

2. Бізнес-планування : навч. посіб. / Т. Г. Васильців, Я. Д. Качмарик, В. І. Блонська, Р. Л. Лупак. Київ : Знання, 2013. 173 с

3. Бізнес-планування : опорний конспект лекцій / авт. Ю. Л. Піратовський. Київ : КНТЕУ, 2012. 81 с.

4. Воротіна Л. І. Бізнес-планування: методологія, методика, механізм : навч. посібник / Л. І. Воротіна, В. Є. Воротін, В. П. Чайковська. Київ : Європейський університет, 2010. 224 с.

5. Коновал І.А. Бізнес-планування підприємницької діяльності в АПК. Навчальний посібник. Київ : ЗАТ «НІЧ ЛАВА», 2010. 135 с.

6. Макаренко С.М., Олійник Н.М. Бізнес-планування. Навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 073»Менеджмент» рівня вищої освіти «бакалавр». Херсон : ТОВ «ВКФ «СТАР» ЛТД, 2017. 224 с.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи навчання. Лекції, практичні заняття, самостійна робота. Інтерактивні, фасилітативні методи та технології викладання.

5.11 Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування; усне, письмове опитування; перевірка огляду, конспекту, презентації, вправи, задачі, ситуаційні завдання тощо).
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання. Українська.

5.1 НАЗВА. ЕЛЕКТРОННА ТОРГІВЛЯ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2022/2023.

5.4 Семестр. VII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кузьміна О.М., к.т.н., доцент.

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

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Плескач В.Л., Затонацька Т.Г. Електронна комерція : підручник. Київ: Знання, 2007. 535 с.

2. Шалева О.І. Електронна комерція : навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 216 с.

3. Царьов Р.Ю. Електронна комерція: навчальний посібник. Одеса: ОНАЗ ім. О.С. Попова, 2010. 112 с.

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

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи навчання:

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ІНТЕРНЕТ-ТЕХНОЛОГІЇ В БІЗНЕСІ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2022/2023.

5.4 Семестр. VII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Новицький Р.М., к.т.н., доцент.

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

прикладного рівня, які призначені для вирішення функціональних задач інформаційних систем підприємств та організацій.

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

2. Шклярський С. М. Прикладний інтернет для економістів : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2009. 121 с.

3. Thomas Erl, Ricardo Puttini. Cloud Computing: Concepts, Technology & Architecture. Prentice Hall, 2014. 473 p.

4. Todd Kelsey Introduction to Google Analytics: A Guide for Absolute Beginners. APress, 2017. 139 с.

5. Joseph B. Miller. Internet Technologies and Information Service. Libraries Unlimited, 2014. 479 p.

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

5.11 Методи оцінювання:

- поточний контроль – тести;

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12 Мова викладання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2022/2023.

5.4 Семестр. VII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Добровольська Н.В., к.пед.н., доцент.

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

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

5.8 Зміст. Суть та види інформаційних систем і технологій в сегменті HoReCa. Базові складові програмних продуктів автоматизації суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Автоматизація робочого місця персоналу суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Програмні продукти автоматизації системи управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Автоматизація виробничого обліку, складського обліку і управління закупками, управління собівартістю, фінансової підсистеми, системи управління персоналом суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Застосування інформаційних технологій при реалізації маркетингової функції суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Особливості здійснення PR в Інтернеті суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Використання інформаційних систем і технологій в управлінні лояльністю споживачів готельних і ресторанних послуг. Інформаційні системи бронювання і резервування послуг у готельному і ресторанному бізнесі. Глобальні розподільчі інформаційні системи.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Войнаренко М.П., Кузьміна О.М., Янчук Т.В. Інформаційні системи і технології в управлінні організацією: навч. посіб. для студентів ВНЗ. Вінниця : Едельвейс і К, 2015. 496 с.

2. Гаврилов В.П. Інформаційні системи і технології в туризмі: навч. посіб. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. 168 с.

3. Киш Л.М., Ключко О.В., Потапова Н.А. Інформаційні системи і технології управління організацією: навч. посіб.; Вінниц. нац. аграр. ун-т. Вінниця : Вінницька газета, 2015. 317 с.

4. Войнаренко М.П., Кузьміна О.М., Янчук Т.В. Інформаційні системи і технології в управлінні організацією: навч. посіб. Вінниця : Едельвейс і К, 2015. 496 с.

5. Лисецький Ю.М. Інформаційні системи і технології в менеджменті: монографія ; Нац. акад. наук України, Ін-т проблем мат. машин і систем. Київ : Логос, 2014. 417 с.

6. Карімов Г.І., Карімов І.К. Інформаційні системи і технології в управлінні організаціями: монографія ; Дніпродзерж. держ. техн. ун-т. Дніпродзержинськ : ДДТУ, 2014. 142 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ В ТУРИЗМІ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2022/2023.

5.4 Семестр. VII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Добровольська Н.В., к.пед.н., доцент.

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

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

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

підприємств. Електронний бізнес у туризмі. Мультимедійні та мобільні технології в сфері туризму. Геоінформаційні системи (ГІС) в туризмі.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І. Інформаційні технології у туристичній індустрії: підручник. Київ : КНТЕУ, 2011. 279 с.

2. Скопень М.М., Сукач М.К., Будя О.П., Артеменко О.І., Хрущ Л.А. Інформаційні системи і технології в готельно- ресторанному та туристичному бізнесі: підручник ; за ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача. Київ : Ліра-К, 2016. 768 с.

3. Гаврилов В.П. Інформаційні системи і технології в туризмі: навчальний посібник для студентів напряму підготовки 6.140103 «Туризм». Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. 168 с.

4. Гуцол А. Інноваційні технології в туризмі: навчальний посібник. Северодонецьк : ПП «Поліграф-Сервіс», 2015. 343 с.

5. Купач Т.Г. Інформаційні технології та системи в туризмі: навчально-методичний комплекс (для студентів ВНЗ). Київ: КНУ імені Т.Г. Шевченка, 2015. 95 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ОРГАНІЗАЦІЯ ДОЗВІЛЛЯ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2022/2023.

5.4 Семестр. VII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Власенко І.В., д.е.н., професор.

5.6 Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: формування теоретичних, професійних знань, практичних навичок та компетенції щодо організації дозвілля в підприємствах туристичної індустрії.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Готельна справа», «Організація туризму».

5.8 Зміст. Сучасний стан організації дозвілля в підприємствах туристичної індустрії. Класифікація підприємств сфери дозвілля. Характеристика основних типів підприємств, зокрема: клубів, парків, театрів і кіноконцертних залів, музеїв, ігровий бізнес як сегмент індустрії дозвілля. Сутність та класифікація ігор. Історія розвитку та функції театралізованих свят. Специфіка організації дозвілля в готелях і туристичних комплексах.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гаранин Н.И., Булигина И.Н. Менеджмент туристкой и гостиничной анимации: учеб. пособие. Москва, 2014. 128 с.

2. Байлик С.И. Вступление в анимацию гостеприимства: учеб. пособие. Харків: Прапор, 2010. 160 с.

3. Линн Ван дер Ваген. Гостиничный бизнес. Ростов на Дону : Феникс, 2011.

4. Енциклопедія туриста / под ред. Е.И. Тамма. Москва: Большая совет. энцикл. 2011.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-презентації), практичні заняття (презентації, дискусії, моделювання ситуацій, кейси).

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. WEB-ДИЗАЙН ТА WEB-ПРОГРАМУВАННЯ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2022/2023.

5.4 Семестр. VII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Яремко С.А., к.т.н., доцент.

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

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Шклярський С.М. Прикладний інтернет для економістів : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2009. 121 с.

2. Холл М., Браун Л. Программирование для Web. Киев : Изд. дом «Вильямс», 2013.

3. Пасічник О.В. Пасічник В.В. Веб-дизайн: підручник для ВНЗ. Київ: Компютинг, 2012. 520 с.

4. Вінічук І.М. Інтернет-технології та ресурси : навч. посібник. Київ: НАКККіМ, 2014.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова викладання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ІНОЗЕМНА МОВА СПЕЦІАЛЬНОСТІ.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2022/2023.

5.4 Семестр. VIII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Войнаровська Н.В., к.пед.н., доцент.

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

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

5.8 Зміст. Формування мовленнєвої, мовної, лінгвосоціокультурної та прагматичної компетентностей необхідних для успішної професійно орієнтованої комунікації іноземною мовою. Оволодіння термінологією сфери готельно-ресторанної справи в межах наступних тем: Сучасна індустрія гостинності та харчування. Сучасні подорожі (типи, тенденції, харчування під час подорожей). Типи готелів. Класифікація готелів. Організація готелю та його персонал. Індустрія харчування, типи обслуговування у закладах харчування та харчування у готелях. Меню, його роль та принципи планування. Ресторани, їх діяльність та персонал.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Галаган В. Я. Deutsch für Tourismus und Hotellerie. Київ : КНТЕУ, 2007. 419 с.

2. Галаган В. Я. Deutsch in der Gastronomie. Київ : КНТЕУ, 2014. 332 с.

3. Семідоцька В.А. English of Hotel and Restaurant Management. Київ : КНТЕУ, 2007. 113 с.

4. Хистова Л.М., Кравченко В.О. English in the Tourism Industry. Київ : КНТЕУ, 2015. 321 с.

5. Karine Almelda. Restauration. Cuisine et service en sale / Karine Almelda, Christian Cino, Frédéric Garivet. Foucher, 2015. 272 p.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

5.11 Методи оцінювання.

Контроль знань:

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

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

5.1 НАЗВА. БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2022/2023.

5.4 Семестр. VIII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Яковишина Н.А., к.е.н., доцент.

5.6 Результати навчання. Теоретична та практична підготовка для розв'язання конкретних завдань з бухгалтерського обліку і формування інформаційної бази з управління підприємницькою діяльністю в умовах ринку, здобуття знань і формування навичок документального оформлення господарських

операцій, ведення синтетичного та аналітичного обліку з узагальнення даних бухгалтерського обліку на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бухгалтерський облік у торгівлі та ресторанному господарстві: навч. посіб. / за заг. ред. Л.В. Нападовської. Київ : КНТЕУ, 2012. 395 с.

2. Чеснакова Л.С. Бухгалтерський облік: навч. посіб. / Л.С. Чеснакова, А.В. Алексеева, В.В. Масалітіна; за заг. ред. Л.С. Чеснакової. Київ : КНТЕУ, 2009. 397 с.

3. Балченко З.А. Бухгалтерський облік в туризмі і готелях України : навч. посіб. Київ : КУТЕП, 2006. 232 с.

4. Білоусько В.С. Теорія бухгалтерського обліку: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. 3-тє вид., перероб. і доп. Київ : Кондор, 2007. 423 с.

5. Стельмашук А.М. Бухгалтерський облік: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 527 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИЗМУ.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2022/2023.

5.4 Семестр. VIII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кізюн А.Г., к.геогр.н., доцент.

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

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

5.8 Зміст. Туризм як сфера господарської діяльності. Термінологічний апарат туризмознавства. Функції туризму, умови та фактори його розвитку. Поняття туристичної послуги, її соціально-економічна характеристика. Туристичний продукт та його складові. Класифікації в туризмі. Історичні передумови виникнення та розвитку туризму. Етапи розвитку туризму у світі. Історія розвитку туризму в Україні. Туристична політика на сучасному етапі. Міжнародне регулювання туристичної діяльності. Міжнародні і регіональні туристичні організації. Міжнародні інструменти впливу на розвиток туризму. Форми здійснення

туристичної діяльності. Умови та принципи створення і функціонування туристичних підприємств в Україні. Сутність та особливості здійснення туроператорської та турагентської діяльності. Поняття туроперейтингу та основні види діяльності туроператорів. Основні форми реалізації туристичного продукту. Формування збутової мережі туроператорів. Набуття компетенції щодо формування теоретичних, професійних знань і практичних навичок щодо умов та принципів формування програми туристичних подорожей; нарощування географії подорожей туристичним посередником; технології та організації туристичних подорожей; організації транспортних перевезень та турів; методологічних засад програмного обслуговування; правил виконання туристичних формальностей, забезпечення безпеки туристичних подорожей, виконання претензійної роботи та ін.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 424 с.

2. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). 3-є вид.-ня, перероб. та доп. Київ : Альтпрес, 2005. 436 с.

3. Любіцева О.О. Туризмознавство: вступ до фаху: підручник / О.О. Любіцева, В.К.Бабарицька. Київ : Видавничо-поліграфічний центр «Київський університет», 2008. 335 с.

4. Організація туристичних подорожей: навч. посіб. / Г.І. Михайліченко, А.Ю. Єременко. Київ: КНТЕУ, 2011. 392 с.

5. Організація туризму: Підручник / Писаревський, І.М., Погасій С.О., Покоłodна М.М. Харків: ХНАМГ, 2008. 541 с.

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

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. МОДЕЛЮВАННЯ ФІНАНСОВО ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2022/2023.

5.4 Семестр. VIII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Власенко І.В., д.е.н., професор.

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

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Вітлінський В.В. Особливості, принципи математичного моделювання: економічна онлайн бібліотека. веб-сайт URL: <http://ecolib.com.ua/article.php?book=17&article=1520>.

2. Математичні методи і моделі в управлінні економічними процесами: монографія /Л.М. Малярць, Є. Ю. Місюра, В.В. Койбічук та ін. Харків: ХНЕУ ім. С.Кузнеця, 2016. 420 с.

3. Моделювання економічної динаміки : навч. посіб. для студ. / Г.В. Лаврінський, О.С. Пшенишнюк, С.В. Устенко, О.Д. Шарапов. Київ : АТИКА, 2012. 276 с.

4. Сергеева Л.Н. Нелинейная экономика: модели и методы / науч. ред. Ю.Г. Лысенко; Запорож. государств. ун-т. Запорожье : Полиграф, 2012. 217 с.

5. Федонін О.С. Потенціал підприємства: формування та оцінка : навч. посіб. / О.С. Федонін, І.М. Репіна, О.І. Олексик. Київ : КНЕУ, 2013. 316 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2022/2023.

5.4 Семестр. VIII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Іванченко Г.В., к.е.н., доцент.

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

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

5.8 Зміст. Сутність івентивного менеджменту, підходи до його визначення. Класифікація івентивних заходів. Міжнародний досвід управління івентивними заходами. Планування івентивних заходів. Особливості організації івентивних

заходів. Контроль в івентивному менеджменті. Управління персоналом в системі івентивного менеджменту. Рекламно-інформаційне забезпечення івентивних заходів. Залучення коштів для проведення івент-заходів. Критерії ефективності управління івентивними заходами. Оцінка ефективності управління івент-заходами.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Герасимчук З.В., Поліщук В.Л. Регіональна політика івентивного туризму: методологічні засади формування та реалізації: монографія. Луцьк : Волиньполіграф: Галяк Ж.В., 2015. 256 с.

2. Романцов А.Н. Event-маркетинг. Київ : Кондор, 2010. 116 с.

3. Шумович А. Великолепные мероприятия. Технологии и практика event management. Днепропетровськ : Баланс Букс, 2016. 189 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.

5.2 Тип. За вибором.

5.3 Рік навчання. 2022/2023.

5.4 Семестр. VIII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Боковець В.В., д.е.н., професор.

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

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Денисюк С.Г. Комунікологія : навчальний посібник. Вінниця : ВНТУ, 2015. 102 с.

2. Дубас О. П. Інформаційно-комунікаційний простір: культурно-політичні детермінанти : монографія. Київ : Генеза, 2013. 256 с.

3. Долинська Л.В., Черевко В.П. Формування комунікативної компетентності майбутніх менеджерів : навч.-метод. посіб. Київ : ССМ, 2011. 95 с.

4. Жигайло Н. Комунікативний менеджмент. навч. посіб. Львів: Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. 2015. 367 с.

5. Чайка Г.Л. Культура ділового спілкування менеджера : навч. посіб. Київ : Знання, 2013. 442 с.

6. Яшенкова О.В. Основи теорії мовної комунікації : навч. посібник. Київ : Видавничий центр «Академія», 2014. 312 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування;

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. УПРАВЛІННЯ ДИСТРИБУЦІЄЮ ПОСЛУГ.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2022/2023.

5.4.Семестр. VIII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Власенко І.В., д.е.н., професор.

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

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

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

Організація набору, підбору та відбору персоналу. Методи мотивації. Оцінювання фахових компетентностей персоналу у системі дистрибуції. Ефективність каналів та системи дистрибуції послуг готелів і ресторанів.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Балабанова Л.В., Балабаниць А.В. Маркетинговий аудит системи збуту: навч. посібн. Київ : ВД «Професіонал», 2004. 224 с.

2. Крикавський Є.В. та ін. Маркетингова політика розподілу: навч. посіб. / Крикавський Є.В., Косар Н.С., Чубала А. Львів : Вид-во НУ «Львівська політехніка», 2009. 232 с.

3. Апопій В.В. Комерційна діяльність: підруч.; 2-ге вид., перероб. та доп. / В.В. Апопій, С.Г. Бабенко, Я.А. Гончарук та ін.; за ред. В.В. Апопія. Київ : Знання, 2008. 632 с.

4. The Hotel Distribution report 2016. URL: <http://hotelanalyst.co.uk/wp-content/uploads/sites/2/2016/10/2016-HA-Hotel-Distribution-report-final-sample.pdf>

5. Detailed Guidance for Your Marketing Distribution Channels. URL: <http://www.marketingmo.com/strategic-planning/how-to-develop-your-distribution-channels>.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

Практична підготовка

Виробнича практика 1 – 1 курс, II семестр, 6 тижнів. Форма контролю: залік.

Виробнича практика 2 – 2 курс, IV семестр, 6 тижнів. Форма контролю: залік.

Виробнича практика 3 – 3 курс, VI семестр, 6 тижнів. Форма контролю: залік.