

**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	«молодший 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-бальною 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](mailto: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»

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Київський національний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Готельно-ресторанна справа»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Не акредитована
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ for ENEA – початковий цикл EQF for LLL – 5 рівень
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	-
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.vtei.com.ua">http://www.vtei.com.ua</a>
<b>2 - Мета освітньої програми</b>	
Підготовка фахівців готельно-ресторанного бізнесу, які володіють належними компетентностями з метою ефективної організації процесу надання готельних та ресторанных послуг	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Спеціалізація «Готельно-ресторанна справа» Відсоток обов'язкової компоненти –67,5%, вибіркової компоненти – 25%, практичної підготовки – 5 %, атестації – 2,5%
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна. Структура програми передбачає оволодіння базовими знаннями щодо: організації готельного та ресторанный бізнесу; основ маркетингу і менеджменту у сфері готельно-ресторанного бізнесу; інформаційних систем і технологій у готелях та ресторанах; економіки підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу. Програма базується на загальновідомих наукових результатах із урахуванням сучасного стану та перспектив розвитку готельного та ресторанный бізнесу, орієнтує студентів на можливості подальшого навчання та отримання освіти з економіки та управління готельно-ресторанним бізнесом.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Вища професійна освіта за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Ключові слова: сфера обслуговування, готельний бізнес, ресторанный бізнес, стандарти обслуговування, стандарти якості, експлуатаційна діяльність, виробнича діяльність

<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанного бізнесу. Залучення висококваліфікованих фахівців-практиків до проведення занять дисциплін професійної підготовки.
<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми. Фахівці готуються для господарської та комерційної діяльності у сфері готельного господарства та ресторанного сервісу. Випускники початкового рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» спроможні виконувати професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець зі спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець з організації дозвілля 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності
<b>Подальше навчання</b>	Навчання за програмою першого циклу FQ for ENEA, 7 рівня НРК України та 6 рівня EQF for LLL
<b>5 - Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Аудиторна та самостійна робота на засадах проблемно-орієнтованого навчання через комбінацію лекцій, семінарів, лабораторних і практичних занять із ситуаційним вирішенням аналітико-практичних завдань, самостійна робота на основі літературних джерел, підготовка та складання кваліфікаційного екзамену
<b>Оцінювання</b>	Поточне опитування, презентації індивідуальної роботи, есе, тестові завдання, проходження виробничої практики. Підсумковий контроль – екзамен. Підсумкова атестація – кваліфікаційний екзамен
<b>6 - Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<b>ЗК 1.</b> Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення. <b>ЗК 2.</b> Знання і уміння оперувати філософськими категоріями та поняттями. <b>ЗК 3.</b> Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища. <b>ЗК 4.</b> Розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства. <b>ЗК 5.</b> Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень. <b>ЗК 6.</b> Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів. <b>ЗК 7.</b> Здатність до організації і планування соціально-

	<p>економічних явищ.</p> <p><b>ЗК 8.</b> Здатність аналізувати історичні події та процеси.</p> <p><b>ЗК 9.</b> Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичне самовдосконалення.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Знання міжнародних норм і законодавства України у сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.</p> <p><b>ЗК 12.</b> Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію.</p>
<p>ахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p><b>ФК 1.</b> 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><b>ФК 2.</b> Уміння організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ФК 3.</b> Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси в готелях та ресторанах і забезпечити їх апаратне оформлення.</p> <p><b>ФК 4.</b> Здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у підприємствах індустрії гостинності.</p> <p><b>ФК 5.</b> 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><b>ФК 6.</b> Здатність аналізувати поведінку споживачів та планувати збутову політику закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ФК 7.</b> Здатність застосовувати маркетинговий підхід для аналізу діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах.</p> <p><b>ФК 8.</b> Здатність забезпечувати ефективну комунікацію із споживачами та персоналом підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ФК 9.</b> 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><b>ФК 10.</b> Здатність до оцінювання економічної ефективності господарської діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ФК 11.</b> Уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо впровадження сучасних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів; додаткових видів послуг.</p> <p><b>ФК 12.</b> Здатність використовувати економічні методи господарювання в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p><b>ФК 13.</b> Здатність прогнозувати потреби споживачів.</p> <p><b>ФК 14.</b> Здатність використовувати інформаційні бази даних у роботі підприємств готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ФК 15.</b> Здатність до організації та планування технологічних процесів у роботі підприємств готельно-ресторанного сервісу.</p>

## 7 - Програмні результати навчання

**ПРН 1.** Знання сучасного методичного та понятійного апарату, а також технології проведення наукових досліджень в галузі готельно-ресторанного бізнесу.

**ПРН 2.** Знання місця та ролі менеджменту в загальній системі управління підприємством.

**ПРН 3.** Знання теоретичних основ устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу, функціонально-планувальних вимог до окремих груп приміщень, матеріально-технічного та інженерного забезпечення готелів та ресторанів.

**ПРН 4.** 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.

**ПРН 5.** Знання сучасних тенденцій впровадження номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.

**ПРН 6.** Знання принципів роботи закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку.

**ПРН 7.** 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.

**ПРН 8.** Знання економічного механізму функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

**ПРН 9.** Уміння користуватися статистичними базами даних, аналізувати основні показники діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.

**ПРН 10.** Вміння застосовувати продукти харчування в профілактичних і лікувальних цілях для оптимізації харчування споживачів у закладах ресторанного господарства.

**ПРН 11.** Вміння складати добові раціони харчування, збалансовані за основними компонентами;

**ПРН 12.** Володіння комплексом знань щодо ресурсного потенціалу та матеріально-технічного забезпечення підприємств, трудових ресурсів і методів стимулювання праці.

**ПРН 13.** Володіння базовими методами ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі. Здатність розробляти та обґрунтовувати виробничу програму підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

**ПРН 14.** Уміння розробляти харчові раціони функціонального призначення, використовуючи наукові принципи їх складання.

**ПРН 15.** Здатність визначати особливості і динаміку трансформації форматів закладів ресторанного господарства відповідно до змін ресторанного бізнесу

**ПРН 16.** Знання психології комунікацій та людського фактору в антикризовому управлінні.

**ПРН 17.** Навики використання методів економічного аналізу середовища закладів готельно-ресторанного господарства.

**ПРН 18.** Вміння підготувлювати й укладати контракти на постачання, організувати оптимальну процедуру закупок і постачання.

**ПРН 19.** Уміння управляти своїм навчанням та планувати кар'єру з метою самореалізації в професійній сфері готельно-ресторанного бізнесу.

	<b>ПРН 20.</b> Володіння сучасними інформаційними технологіями для обробки та презентації результатів дослідження.
<b>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
адрове забезпечення	Всі розробники є штатним співробітниками Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ, мають вчене звання та/або науковий ступінь, проходять стажування, в т.ч. за кордоном один раз на п'ять років
матеріально-технічне забезпечення	використання комп'ютерних лабораторій та спеціалізованих аудиторій 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
<b>9 - Академічна мобільність</b>	
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
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12	екзамен
ОК 2	Філософія	6	екзамен
ОК 3	Безпека життя	6	екзамен
ОК 4	Економічна теорія	6	екзамен
	Фізичне виховання		залік
ОК 5	Гігієна та санітарія	6	екзамен
ОК 6	Готельний сервіс	12	екзамен
ОК 6.1	Курсова робота з готельного сервісу		
ОК 7	Технологія приготування їжі	6	екзамен
ОК 8	Ресторанний сервіс	12	екзамен
ОК 9	Економіка підприємства	4,5	екзамен
ОК 10	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 11	Управління якістю продукції та послуг	4,5	екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>81</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВБ 1.1	Культурна спадщина України	6	екзамен
ВБ 1.2	Історія України	6	екзамен
ВБ 1.3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6	екзамен
ВБ 2.1	Етика ділового спілкування	6	екзамен
ВБ 2.2	Соціологія	6	екзамен
ВБ 2.3	Статистика	6	екзамен
ВБ 3.1	Маркетинг	6	екзамен
ВБ 3.2	Менеджмент	6	екзамен
ВБ 4.1	Офісні комп'ютерні технології	6	екзамен
ВБ 4.2	Інформатика та комп'ютерна техніка	6	екзамен
ВБ 4.3	Товарознавство	6	екзамен
ВБ 5.1	Організація роботи сомельє	6	екзамен
ВБ 5.2	Етнічні кухні	6	екзамен
ВБ 5.3	Кондитерське та пекарське мистецтво	6	екзамен
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>30</b>	
<b>Практична підготовка</b>			
Виробнича практика		6	залік
<b>Атестація</b>			
Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація		3	екзамен
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>120</b>	



## **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.

**5.4 Семестр.** I–II.

**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. Теми для 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. ФІЛОСОФІЯ.**

**5.2 Тип.** Обов'язкова.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** I.

**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. 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 ОHSAS 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. 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. КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ.**

**5.2 Тип.** За вибором.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** I.

**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. УКРАЇНСЬКА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ)**

**5.2 Тип.** За вибором.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** I.

**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 ІСТОРІЯ УКРАЇНИ**

**5.2.Тип.** За вибором.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** I.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Стопчак М.В., д.і.н., професор.

**5.6 Результати навчання.** Сформувані історичне мислення, вміння визначати, доводити та відстоювати власну точку зору; аналізувати та використовувати теоретичні положення у практичній діяльності.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Немає.

**5.8 Зміст.** Предмет української історії. Доісторичне минуле України. Україна - Русь (IX - перша половина XIV т.). Литовсько-польська доба української історії (друга половина XIV - перша половина XVII ст.). Козацтво в історії України (II половина XVII-XVIII ст.). Україна у складі Російської та Австро-Угорської імперій (кінець XVIII - початок XX ст.). Боротьба за відродження державності України

(1917-1920 рр.). Україна в умовах становлення комуністичного режиму. Україна у Другій Світовій війні та першому повоєнному десятиріччі (1939-1955 рр.). Україна у 60 – 80-ті роки ХХ ст. Розвиток незалежної України.

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

1. Бадах Ю.Г., Притуляк П.П., Губицький Л.В., Кизименко І.О., Литвин Н.М. Історія України : навч. посіб. Київ : КНТЕУ. 2010. 547 с.

2. Бадах Ю.Г. Історія України: Практикум. Навч. посіб. Київ: КНТЕУ. 2011. 407 с.

3. Історія української культури: навчальний посібник / Є.В. Перегуда, В.Ф. Панібудьласка, А.В. Тороп, В.П. Макогон, П.О. Дьомкін та ін. Київ: КНУБА, 2011. 152 с.

4. Історія України: підручник для студ. неістор. спец. ВНЗ / О.М. Бут, М. І. Бушин, Ю. І. Вовк та ін.; за заг. ред. М. І. Бушина, О.І. Гуржія. Черкаси: ЧДТУ, 2016. 644 с.

5. Україна у Великій війні 1939-1945: науково-популярне видання. Київ: Емма, 2014. 264 с.

6. Чухліб Т. Секрети українського полівасалітету. Хмельницький-Дорошенко-Мазепа. – Київ: Видавничий дім «Києво-Могилянська академія», 2011. 327 с.

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

#### **5.11 Методи оцінювання:**

- поточне (опитування на семінарських заняттях; опитування на індивідуальних консультаціях та співбесідах; тестування; проведення аудиторних письмових контрольних робіт; виступи з реферативними повідомленнями та їх оцінка);

- 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.** II.

**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 ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ**

**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. МЕНЕДЖМЕНТ**

**5.2 Тип.** За вибором.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** II.

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

**5.6 Результати навчання.** Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: формування сучасного системного економічного мислення в галузі менеджменту організації з урахуванням галузевої специфіки та особливостей управлінської праці в готельно-ресторанному господарстві; підготовка висококваліфікованого менеджера, спроможного забезпечити високий рівень ефективності системи управління в умовах ринкової економіки.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Готельний сервіс», «Ресторанний сервіс».

**5.8 Зміст.** Загальна характеристика менеджменту готельного господарства. Проблеми розвитку менеджменту вітчизняних підприємств готельного господарства. Особливості управління підприємствами готельного господарства. Форми управління господарською діяльністю в підприємствах готельного господарства. Менеджмент на різних стадіях життєвого циклу підприємств готельного господарства. Проектування роботи у підприємствах готельного господарства. Організаційний менеджмент. Проектування та вдосконалення організаційних структур управління підприємств готельного господарства.

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

1. Мунін Г.Б., Змішов Г.О. Самарцев.Управління сучасним готельним комплексом: навч посіб. За ред.. С.І.Дрогунцова. Київ : 2005. 520 с.

2. Роглиєв Х. Й. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. Київ: Кондор, 2009. 408 с.

**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, виконання індивідуальної розрахункової роботи, тестування);

- підсумковий контроль(екзамен письмовий).

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 НАЗВА. МАРКЕТИНГ**

**5.2 Тип.** За вибором.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** II.

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

**5.6 Результати навчання.** Формування знань з теорії і 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. ОФІСНІ КОМП'ЮТЕРНІ ТЕХНОЛОГІЇ**

**5.2 Тип.** За вибором.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** II.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Копняк К.В., ст. викладач.

**5.6 Результати навчання.** Формування у майбутніх фахівців інформаційної та комп'ютерної культури, набуття практичних навичок роботи на ПК. Теоретична та практична підготовка здобувачів вищої освіти до ефективного застосування інформаційних технологій для вирішення фахових задач за допомогою інтегрованого пакета прикладних програм Microsoft Office.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Базові знання з інформатики рівня повної загальної середньої школи.

**5.8 Зміст.** Поняття інформації, економічна інформація та її види. Інформаційні системи і технології: основні поняття та визначення. Архітектура сучасного персонального комп'ютера (ПК). Програмне забезпечення ПК, системне програмне забезпечення. Антивірусні програми та програми архівації даних. Характеристика та функціональні можливості операційної системи Windows.

Поняття електронного офісу. Системи сканування та розпізнавання тексту. Прикладне програмне забезпечення, пакет прикладних програм Microsoft Office. Призначення та функціональні можливості текстового редактора MS Word. Створення, редагування та форматування документів складної структури у MS Word. Створення графічних об'єктів, рисунків, таблиць, математичних формул у MS Word.

Характеристика та функціональні можливості табличного процесора MS Excel. Робота з формулами та функціями в MS Excel. Технологія створення діаграм та графіків у MS Excel. Робота зі списками та базами даних в MS Excel.

Основи побудови комп'ютерних мереж. Локальні та глобальні комп'ютерні мережі. Хмарні технології. Інформаційно-пошукові системи. Основи інформаційної безпеки.

Функціональні можливості та використання програми створення презентацій MS Power Point. Технологія створення ділових презентацій засобами MS Power Point та комп'ютерної графіки.

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

1. Буйницька О.П. Інформаційні технології та технічні засоби навчання : навчальний посібник. Київ : ЦУЛ, 2012. 240 с.

2. Городецька О.С., Гикавий В.А., Онищук О.В. Комп'ютерні мережі : навч. посібник. Вінниця : ВНТУ, 2015. 128 с.

3. Дибкова Л.М. Інформатика і комп'ютерна техніка: навч. посібник. 4-те вид. Київ : Академвидав, 2012. 464 с.

4. Економічна інформатика : методичні рекомендації та індивідуальні завдання до самостійної роботи / С.А. Яремко, К.В. Копняк, Т.А. Костунець. Вінниця : ВТЕІ КНТЕУ, 2016. 171 с.

5. Економічна інформатика. Тема «Табличний процесор EXCEL» : опорний конспект лекцій / укл. В.А. Барміна, М.О. Цензура. Київ: КНТЕУ, 2014. 182 с.

6. Копняк К.В. Офісні комп'ютерні технології : завдання до лабораторних занять для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 081 «Право». Вінниця : ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 73 с.

7. Копняк К.В., Остапенко Т.А. Офісні комп'ютерні технології : методичні рекомендації до самостійної роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр», галузь знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» та 28 «Публічне управління та адміністрування». Вінниця : ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 84 с.

8. Матвієнко М.П., Розен В.П., Закладний О.М. Архітектура комп'ютера. Київ : Видавництво Ліра-К, 2013. 264с.

9. Наливайко Н.Я. Інформатика : начальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 576 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота. Інтерактивні методи та технології викладання.

#### **5.11 Методи і критерії оцінювання:**

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка конспекту / презентації / лабораторної роботи / звіту про виконання завдань лабораторної роботи / виконання індивідуального ситуаційного завдання / захист глосарія тощо);

- підсумковий контроль (екзамен).

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

## **5.1 НАЗВА. ІНФОРМАТИКА ТА КОМП'ЮТЕРНА ТЕХНІКА**

**5.2 Тип.** За вибором.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** II.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Копняк К.В., ст. викладач.

**5.6 Результати навчання.** Формування у майбутніх фахівців інформаційної та комп'ютерної культури, набуття практичних навичок роботи на ПК. Теоретична та практична підготовка молодших бакалаврів до ефективного застосування інформаційних технологій для вирішення фахових задач за допомогою інтегрованого пакета прикладних програм Microsoft Office.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Базові знання з інформатики рівня повної загальної середньої школи.

**5.8 Зміст.** Поняття інформації; дані, інформація, знання; види інформації та вимоги до неї. Інформаційні системи і технології: основні поняття та визначення.

Архітектура сучасного персонального комп'ютера (ПК). Апаратне забезпечення ПК. Програмне забезпечення ПК, системне програмне забезпечення. Антивірусні програми та програми архівації даних.

Операційні системи. Стандартні та службові програми. Характеристика та функціональні можливості операційної системи Windows.

Поняття електронного офісу. Системи сканування та розпізнавання тексту. Прикладне програмне забезпечення, пакет прикладних програм Microsoft Office.

Призначення та функціональні можливості текстового редактора MS Word. Створення, редагування та форматування документів складної структури у MS Word. Створення графічних об'єктів, рисунків, таблиць, математичних формул у MS Word.

Характеристика та функціональні можливості табличного процесора MS Excel. Робота з формулами та функціями в MS Excel. Технологія створення діаграм

та графіків у MS Excel. Робота зі списками та базами даних в MS Excel.

Основи побудови комп'ютерних мереж. Базові топології комп'ютерних мереж.

Концепція організації інформаційно-пошукових систем. Стратегії пошуку інформації в Інтернет. Основи інформаційної безпеки.

Функціональні можливості та використання програми створення презентацій MS Power Point. Технологія створення ділових презентацій засобами MS Power Point та комп'ютерної графіки.

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

1. Апатова Н.В., Гончарова О.М., Дюлічева Ю.Ю. Інформатика для економістів : підручник. Київ : ЦУЛ, 2011. 456 с.

2 Барміна В.А., Цензура М.О. Економічна інформатика. Тема «Табличний процесор EXCEL» : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2014. 182 с.

3 Буйницька О.П. Інформаційні технології та технічні засоби навчання : навч. посібник. Київ : ЦУЛ, 2012. 240 с.

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

5 Городецька О.С., Гикавий В.А., Онищук О.В. Комп'ютерні мережі : навч. посібник. Вінниця : ВНТУ, 2015. 128 с.

6 Гукин Д. Ноутбуки для чайників. 4-те видання. Київ, Москва : Диалектика, 2012. 320 с.

7 Дибкова Л.М. Інформатика і комп'ютерна техніка : навч. посібник. 4-те вид. Київ : Академвидав, 2012. 464 с.

8 Копняк К.В. Інформатика та комп'ютерна техніка : методичні рекомендації до самостійної роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності «Правознавство». Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 58 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота. Інтерактивні методи та технології викладання.

### **5.11 Методи і критерії оцінювання:**

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка конспекту / презентації / лабораторної роботи / звіту про виконання завдань лабораторної роботи / виконання індивідуального ситуаційного завдання / захист глосарія тощо);

- підсумковий контроль (екзамен).

### **5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

## **5.1 НАЗВА. ТОВАРОЗНАВСТВО**

**5.2 Тип.** За вибором.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** II.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Гирич С.В., к.т.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: формування системи теоретичних

знань і практичних навичок в галузі товарознавства товарів для вирішення основних завдань торговельної діяльності при формуванні раціональної структури асортименту, оцінці споживних властивостей та якості товарів.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання з індивідуального розділу «Фізика», «Харчова хімія».

**5.8 Зміст.** Вивчення теоретичних основ товарів, їх споживних і товарних властивостей, основних категорій і понять (якість, показники якості та ін.). Принципи класифікації непродовольчих та продовольчих товарів. Закономірності формування споживних властивостей різних груп непродовольчих та продовольчих товарів. Асортимент товарів. Вимоги до якості та методи оцінки якості товарів. Умови зберігання і транспортування різних груп товарів. Чинники, що впливають на збереження якості непродовольчих та продовольчих товарів під час їх зберігання, транспортування та реалізації.

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

1. Товарознавство. Терміни та визначення : ДСТУ 3993-2000 Чинний від 2001-01-01. Київ : Держстандарт України, 2000. 27 с.

2. Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари : підручник / Ю.Т. Жук, В.А. Жук, Н.К. Кисляк та ін. Київ : Укоопосвіта, 2000. 336 с.

3. Сирохман І.В., І.М. Задорожний, Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Київ : Лібра, 2007. 598 с.

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

-лекції (проблемні, оглядові, тематичні),

-лабораторні заняття (робота в малих групах,).

**5.11 Методи оцінювання:**

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

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 НАЗВА. ГОТЕЛЬНИЙ СЕРВІС**

**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- ресторанным 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 «Готельний сервіс»;
- поточний контроль (опитування, тестування);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

### **5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

## **5.1 НАЗВА. РЕСТОРАННИЙ СЕРВІС**

**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. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

**5.2 Тип.** Обов'язкова.

**5.3 Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4 Семестр.** III.



**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. ЕТИКА ДІЛОВОГО СПІЛКУВАННЯ**

**5.2 Тип.** За вибором.

**5.3 Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4 Семестр.** III.

**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 ділового спілкування 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., Чікарькова М.Ю. Мовленнєва комунікація: Підручник. Київ: Центр навчальної 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. 1-е вид. 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

**5.12 Мова навчання. Українська.**

**5.1 НАЗВА. СОЦІОЛОГІЯ**

**5.2 Тип.** За вибором.

**5.3 Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4 Семестр.** III.

**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-тє 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-тє 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. СТАТИСТИКА.**

**5.2 Тип.** За вибором.

**5.3 Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4 Семестр.** III.

**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. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ**

**5.2 Тип.** За вибором.

**5.3 Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4 Семестр.** III.

**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; характеристики 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 сервіс», «Технологія приготування їжі».

**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 еногастрономії. 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 учебной литературы, 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. ВІНО. Изд-во ВВРГ, 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. ЕТНІЧНІ КУХНІ**

**5.2 Тип.** За вибором.

**5.3 Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4 Семестр.** III.

**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. Мировая 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. КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.**

**5.2 Тип.** За вибором.

**5.3 Рік навчання.** 2020/2021.

#### **5.4 Семестр. III.**

**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 Уїльям. 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. ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА**

**5.2 Тип.** Обов'язкова.

**5.3 Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4 Семестр.** IV.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Гарбар В.А., к.е.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Дисципліна сприяє формуванню системи знань щодо аналізу та планування важливих показників господарської діяльності підприємств з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища його функціонування.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна теорія», «Макроекономіка», «Мікроекономіка».

**5.8 Зміст.** Підприємство в системі ринкових відносин. Цільові характеристики діяльності підприємства. Планування діяльності підприємства. Економічні характеристики продукції підприємства. Виробнича програма підприємства. Виробнича потужність підприємства. Ресурсний потенціал підприємства. Трудові ресурси підприємства. Майнові ресурси (необоротні активи підприємства). Оборотні активи підприємства. Інноваційна діяльність підприємства. Поточні

витрати підприємства та собівартість продукції. Доходи та цінова політика підприємства. Фінансові результати діяльності підприємства. Ефективність діяльності та засади її оцінки. Фінансово-майновий стан підприємства та методи його оцінки. Конкурентоспроможність підприємства. Сучасні теорії та моделі розвитку підприємства. Економічна безпека підприємства та його антикризова діяльність.

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

1. Бойчик І.М. Економіка підприємства : підручник. Київ : Кондор, 2016. 378 с.
2. Дмитрієв І.А., Шевченко І.Ю. Економіка підприємства : навчальний посібник для практичних занять і самостійної роботи студентів вищих навчальних закладів. Харків : ХНАДУ, 2018. 292 с.
3. Дорошенко Г.О. Економіка підприємства : теорія і практикум. Навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 328 с.
4. Нестерчук Ю.О., Сегеда С.А. Економіка підприємства : навч.-метод. посібник. Вінниця : Едельвейс і К, 2014. 372 с.
5. Петренко М.І., Драбовський А.Г., Петренко В.М. Економіка підприємства : навч. посібник / під заг. ред. М.І. Петренка. Вінниця : Консоль, 2010. 510 с.
6. Яркіна Н.М. Економіка підприємства : навч. посібник. Київ : Ліра-К, 2013. 497 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 (тестування, опитування, контрольні роботи);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

### **5.12 Мова навчання та викладання. Українська.**

## **5.1 НАЗВА. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ**

**5.2 Тип.** Обов'язкова.

**5.3 Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4 Семестр.** IV.

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

**5.6 Результати навчання.** Формування компетенцій щодо управління якістю послуг підприємств сфери послуг, що забезпечить підготовку здобувачів для подальшої ефективної роботи на підприємствах індустрії гостинності, надання послуг високого рівня якості відповідно до вимог міжнародних та вітчизняних стандартів з метою задоволення потреб соживачів, забезпечення їх безпеки, життя, здоров'я, майна і захисту навколишнього середовища.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання таких дисциплін як «Ресторанний сервіс», «Готельний сервіс», «Гігієна та санітарія».

**5.8 Зміст.** Теоретичні основи управління якістю послуг індустрії гостинності. Механізм та процес управління якістю на підприємствах індустрії гостинності. Система управління якістю послуг підприємств індустрії гостинності. Організація контролю якості продукції та послуг. Ефективність управління якістю послуг на

підприємствах індустрії гостинності. Основи теорії стандартизації та сертифікації. Державна система стандартизації. Система сертифікації продукції та послуг.

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

1. Балашова Р. І. Організація діяльності туристичного підприємства : навч. Посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 184 с.

2. Баумгартен Л. В. Удержание потребителей и привлечение новых в туризме при наличии дефектов обслуживания и появления жалоб потребителей. *Маркетинг в России и за рубежом*. 2011. №6. С. 93-107.

3. Кифяк В. Ф. Організація туризму : навч. посібник. Чернівці : Книги-XXI, 2008. 344 с.

4. Мальська М. П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник. Київ : Знання, 2008. 661 с.

5. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

6. Міжнародний туризм : навч. посібник / Т. В. Божидарнік. та ін. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 312 с.

7. Столярчук П. Міжнародна стандартизація туристичних послуг *Стандартизація, сертифікація, якість*. 2010. №4. С. 14-18.

8. Управління якістю туристичних послуг : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2010. 107 с.

9. Экономика и организация туризма: международный туризм : учеб. пособие ; под ред. И.А. Рябовой. 3-е изд., испр. и доп. Москва : КНОРУС, 2007. 576 с.

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

- лекції (оглядова, тематичні);
- практичні заняття (практичні заняття з використанням інформаційних технологій, навчальні тести, дистанційне навчання, інше).

### **5.11 Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль (опитування, тестування, практичні роботи, індивідуальні самостійні роботи);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

### **5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

## **Практична підготовка**

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