

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

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ
Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

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

ВСТУП

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

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

Кредит ЄКТС - одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання. Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС.

Кредити присвоюються здобувачам вищої освіти після успішного вивчення дисципліни та позитивного оцінювання досягнутих результатів навчання. Трансферу та накопиченню кредитів сприяє використання ключових документів ЄКТС.

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

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

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

Загальна інформація.

1.1. Назва і адреса.

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

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

Електронна пошта: secretarvtei@ukr.net

1.2. Опис закладу.

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

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

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

Загальна кількість науково-педагогічних працівників ВТЕІ КНТЕУ – 148, з них – докторів наук, професорів – 20 осіб (13,5%); кандидатів наук, доцентів – 108 осіб (73%); без наукового ступеня та звання – 20 осіб (13,5%). В інституті навчається 3581 студенти, із них на денній формі навчається 2181. 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.
Мартінова 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.
Тудін Олександр Іванович	заступник директора з адміністративно- господарської частини

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»
			«Цифрова економіка»	
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 та муніципальні 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»	
	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»
«Оптова та роздрібна торгівля»				
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 у ВТЕІ КНТЕУ визначені:

- Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

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 малозахисених 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 пілг і гарантій нараховуються соціальні стипендії.

Вони призначаються:

- здобувачам вищої освіти з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, та особам з їх числа у разі продовження навчання до 23 років або до закінчення вищого навчального закладу, а також здобувачам, 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, визнаним 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 інституті, але не довше, ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;

- здобувачам вищої освіти - дітям, 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 інституті, але не довше, ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;

- здобувачам вищої освіти - дітям, 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 інституті, але не довше, ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;

- здобувачам вищої освіти - дітям, зареєстрованим як внутрішньо переміщені особи (до закінчення навчання у інституті, 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 – дітям-інвалідам та особам 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, зазначеним у п. п. 1-6, які є інвалідами по зору і слуху-збільшення на 50%;
- здобувачам вищої освіти, зазначеним 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, штрих-кодування 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 організовуються 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;
- проходження 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;
- поглиблення та вдосконалення 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 КВК 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 КВК, інструментальний ансамбль, вокальні ансамблі малої форми: дуети, тріо, квартети та окремі солісти-вокалісти, гурток художнього читання та декламування тощо.

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

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

Студенти беруть участь у міських, всеукраїнських та міжнародних змаганнях.

2.12. Студентські організації.

Громадське життя в інституті насичене, багатогранне та різноманітне.

В інституті на громадських засадах діють:

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

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

- наукові гуртки – з економіки підприємства, з міжнародної економіки, «Економіко-математичне моделювання», «Менеджмент: проблеми сьогодення та перспективи розвитку», «American and English Studies», «Translation Studies», «Школа туристичної індустрії», «Ресторатор», «Кондитер-клас», «Сучасний

бухгалтер», «Бізнес-аналітик», «Статистика», «Організаційно-комерційні аспекти діяльності торговельних підприємств», «Теоретичні та практичні проблеми товарознавства», «Фізико-хімічні методи дослідження сировини і матеріалів», «Феміда», «Правовий Універсум», «Перспективи розвитку фінансово-бюджетної системи України та шляхи вдосконалення», «Маркетингові інновації».

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

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

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитована, Акредитаційна комісія України, Україна 10.07.2018
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ for ENEA – перший цикл EQF for LLL – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта; початковий рівень вищої освіти (короткий цикл). На навчання для здобуття ступеня бакалавра приймаються особи з повною загальною середньою освітою за результатами зовнішнього незалежного оцінювання знань і вмінь вступників з урахуванням середнього бала документа про повну загальну середню освіту та балів за особливі успіхи. На навчання для здобуття ступеня бакалавра приймаються на перший курс (зі скороченим терміном навчання) або на третій курс (з нормативним терміном навчання на вакантні місця) особи, які здобули освітній ступінь молодшого бакалавра (освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст»), за умови вступу на споріднені спеціальності, які визначаються відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 20 червня 2007 року № 839 «Про затвердження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста».
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2026
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua/doc/opp/grs_bak.pdf
2 - Мета освітньої програми	
Формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань,	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність, спеціалізація (за наявності)	Обов'язкова компонента ОП – 61,25%; Вибіркова компонента ОП – 25%; Практична підготовка – 10%; Підготовка випускної кваліфікаційної роботи – 2,5; Атестація –1,25%.
Орієнтація освітньої програми	Академічна, професійна, прикладна.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі готельного та ресторанного господарства. Програма спрямовується на набуття здобувачами вищої освіти загальних та фахових теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями вирішення професійних завдань у сфері готельного та ресторанного, а також створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм. Ключові слова: сфера обслуговування, готельний бізнес, ресторанний бізнес, стандарти обслуговування, стандарти якості, діяльність готелів і ресторанів, виробнича діяльність, сервісна діяльність.
Особливості програми	Підготовка фахівців для підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Проходження практики в Україні і за кордоном. Виїзні практичні заняття, майстер-класи та семінари в закладах готельно-ресторанного господарства. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми. Фахівці готуються для організаційно-управлінської, господарської, комерційної та науково-дослідної діяльності у сфері готельного господарства, ресторанного сервісу, курортного бізнесу, туризму. Випускники можуть займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого циклу FQ for ENEA, 8 рівня НПК України та 7 рівня EQF for LLL
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекційні та практичні (лабораторні) заняття, самостійна позааудиторна робота, практична підготовка в закладах готельного та ресторанного господарства України та зарубіжних країн; навчання є студенто-центрованим та проблемно-орієнтованим, з використанням сучасних освітніх технологій.
Оцінювання	Усне та письмове опитування, тестування, презентації, індивідуальні творчі завдання, письмові екзамени, презентації індивідуальної роботи, поточний і підсумковий контроль, кваліфікаційний екзамен.
6 - Програмні компетентності	

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності	<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного</p>

	<p>устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та</p>

	<p>штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Розробниками є науково-педагогічні працівники інституту, а також здобувачі вищої освіти старших курсів, які навчаються за програмою, фахівці-практики, роботодавці, випускники, які здобули освітній ступінь магістра за програмою протягом 2-3 минулих років.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т. ч. за кордоном.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	Використання сучасного обладнання спеціалізованих та комп'ютерних лабораторій інституту.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища та авторських розробок науково-педагогічних працівників інституту.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	-
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+, КА 2 – «WeCan», «Допомога в інтеграції новоприбулим жінкам-переселенкам через підприємництво», 2019-1-SE01-KA204-060421
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови.

4. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кв аліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
Цикл загальної підготовки		
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням / A Foreign Language for Specific Purposes	18
ОК 2	Економічна інформатика / Economic Information Science	6
ОК 3	Економічна теорія / Economic Theory	6
ОК 4	Безпека життя / Life Safety	6
ОК 5	Культурна спадщина України / Cultural Heritage of Ukraine	6
ОК 6	Філософія / Philosophy	6
ОК 7	Правознавство / Science of Law	6
ОК 8	Іноземна мова спеціальності / Foreign Language of Specialization	6
	Фізичне виховання* / Physical Education	
	Всього:	60
Цикл професійної підготовки		
ОК 9	Гігієна та санітарія / Hygiene and Sanitation	6
ОК 10	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства / Hospitality and Restaurant Business Equipment	6
ОК 11	Готельна справа / Hotel Business	11
ОК 11.1	Курсова робота з готельної справи / Course paper in Hotel Business	1
ОК 12	Ресторанна справа / Restaurant Business	12
ОК 13	Технології ресторанної продукції / Technologies of Restaurant Products	6
ОК 14	Кейтеринг / Catering	6
ОК 15	Барна справа / Bar Case	6
ОК 16	Інжиніринг будівель / Building Engineering	6
ОК 17	Маркетинг готелів і ресторанів / Marketing of Hotel and Restaurant Business	6
ОК 18	Організація туризму	6
ОК 19	Менеджмент готелів і ресторанів / Tourism Management	5
ОК 19.1	Курсова робота з менеджменту готелів і ресторанів / Course paper in Management of Hotels and Restaurants	1
ОК 20	Економіка готелів і ресторанів / Economy of Hotel and Restaurant Business	9
	Всього:	87
	Загальний обсяг обов'язкових компонент:	147
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Вибіркова компонента** / Optional Subject*	6
ВК 2	Вибіркова компонента** / Optional Subject	6
ВК 3	Вибіркова компонента** / Optional Subject	6
ВК 4	Вибіркова компонента** / Optional Subject	6
ВК 5	Вибіркова компонента** / Optional Subject	6

ВК 6	Вибіркова компонента** / Optional Subject	6
ВК 7	Вибіркова компонента** / Optional Subject	6
ВК 8	Вибіркова компонента** / Optional Subject	6
ВК 9	Вибіркова компонента** / Optional Subject	6
ВК 10	Вибіркова компонента** / Optional Subject	6
Загальний обсяг вибірових компонент:		60
Практична підготовка		
Виробнича практика 1 / Practical Training 1		6
Виробнича практика 2 / Practical Training 2		6
Виробнича практика 3 / Practical Training 3		6
Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training		6
Всього:		24
Атестація		
Атестаційний екзамен / Certification Exam		3
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Preparation to qualification work and presentation		6
Всього:		9
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

Примітка: Загальне число кредитів на семестр повинно становити 30

*Позакредитна дисципліна

**Вибіркова компонента передбачає планування часу 4 години на тиждень та розподіл аудиторного навантаження відповідно до специфіки дисципліни

5. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)

5.1. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ/A FOREIGN LANGUAGE FOR SPECIFIC PURPOSES.

5.2. Тип. Обов'язкова.

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

5.4. Семестр. I–III.

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

5.6. Результати навчання. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

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

5.8. Зміст. Формування тематичного словника економіки та бізнесу. Теми загальноекономічного характеру. Бізнес та підприємництво. Економіка. Торгівля. Продукт, ринок та ринкові відносини. Маркетинг та реклама. Гроші та банківські установи. Фінанси. Джерела фінансування бізнесу. Облік і аудит. Організація та людські ресурси. Менеджмент і лідерство. II. Розвиток професійно-орієнтованої комунікативної компетенції. Будується на іншомовному фаховому матеріалі, але на більш широкій лексичній основі та з урахуванням вузькопрофесійного спрямування. Теми: Сучасна індустрія гостинності. Готельний бізнес. Туристичний бізнес. Ресторанний бізнес. Кулінарія і рецепти. Підприємства громадського харчування. Організація кухні. Світова кухня. Маркетинг і менеджмент в індустрії гостинності. Проблеми та скарги.

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, дистанційна система управління навчанням тощо);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий в кінці кожного семестру).

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

5.1. НАЗВА. ЕКОНОМІЧНА ІНФОРМАТИКА/ECONOMIC INFORMATION SCIENCE.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. I.

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

5.6. Результати навчання. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Барміна В.А., Цензура М.О. Економічна інформатика. СУБД Access: опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2013. 156 с.
2. Барміна В.А., Цензура М.О. Економічна інформатика. Тема «Табличний процесор Excel» : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2014. 182 с.
3. Завадський І.О., Забарна А.П. Microsoft Excel у профільному навчанні: навч. посіб. Київ : Вид. група ВНУ, 2011. 271 с.
4. Мельникова О.П. Економічна інформатика: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 424с.
5. Форкун Ю.В., Длугунович Н.А. Інформатика: навч. посіб. Львів: Новий Світ, 2012. 464 с.

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

5.11. Методи оцінювання:

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Економічна теорія/Economic Theory.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020-2021.

5.4. Семестр. 1.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Осіпова Л. В., канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри економіки та міжнародних відносин.

5.6. Результати навчання. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

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

5.8. Зміст. Вступ до курсу. Зародження та основні етапи розвитку економічної теорії. Предмет і метод економічної теорії. Економічна система суспільства. Відносини власності. Економічні потреби та інтереси. Суспільне виробництво та його ефективність. Форми організації суспільного виробництва. Теорія грошей. Теоретичні основи ринку. Ринковий механізм. Капітал як економічна категорія і фактор виробництва. Галузеві особливості виробництва і функціонування капіталу. Форми прибутку: процент і рента. Доходи і заробітна плата. Теорія поведінки споживача. Підприємство в умовах ринкового господарювання. Сутність процесу суспільного відтворення. Відтворення національного продукту і національного багатства. Сукупний попит та сукупна пропозиція. Макроекономічна рівновага. Циклічні коливання в економіці. Економічне зростання. Інфляція та антиінфляційна політика. Безробіття та політика зайнятості. Державне регулювання ринкової економіки. Світове господарство і міжнародні економічні відносини. Економічні аспекти глобальних проблем.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Андрущенко А.М., Бурляй А.П., Костюк В.С. та ін. Економічна теорія: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 520 с.
2. Білецька Л.В., Білецький О.В. , Савич В.І. Економічна теорія: (Політекономія. Мікроекономіка. Макроекономіка): навчальний посібник. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 688 с.
3. Базилевич В.Д., Попов В.М., Базилевич К.С, Гражевська Н.І. Економічна теорія: Політекономія: підручник. За ред. В.Д. Базилевича. 7-е вид., стер. Київ : Знання-Прес, 2008. 719 с.
4. 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.
5. Кулішов В.В. Мікроекономіка. Навч. Посібник. Львів: Вид-во «Магнолія 2006», 2018. 485 с.
6. Кулішов В.В. Мікроекономіка: теорія і практика. Навч. Посібник. Львів: Вид-во «Магнолія 2006», 2017. 332 с.
7. Лисенко С.М., Ляшок Я.О. Основи економічної теорії. Практикум. Навчальний посібник. Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2017. 268 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (дискусія, моделювання ситуацій);
- самостійна робота.

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (комп'ютерне тестування; усне опитування; письмове опитування; розв'язування задач; заслуховування, обговорення та перевірка індивідуальних завдань);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. НАЗВА. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ/LIFE SAFETY.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. I.

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

5.6. Результати навчання. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Філософія, фізика, хімія, психологія, економіка, правознавство, трудове право.

5.8. Зміст. Категорійно-понятійний апарат безпеки життєдіяльності, таксономія небезпек. Ризик як кількісна оцінка небезпек. Природні загрози та характер їхніх проявів і дії на людей, тварин, рослин. Техногенні небезпеки та їх наслідки. Соціально-політичні небезпеки, їх види та характеристики. Раціональні умови життєдіяльності людини. Вплив життєдіяльності людини на навколишнє середовище. Запобігання надзвичайним ситуаціям та організація дій для усунення негативних наслідків, застосування засобів індивідуального захисту. Домедична допомога. Розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві. Соціальне страхування від нещасного випадку та професійного захворювання на виробництві. Основи гігієни, фізіології та виробничої санітарії. Фізіологія праці. Повітря робочої зони. Пожежна безпека.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. / П. С. Атаманчук, В. В. Мендерецький, О. П. Панчук, О. Г. Чорна. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 276 с.
2. Бедрій Я. І., Нечай В. Я. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. 2-ге вид., стер. Львів : Магнолія 2006, 2019. 497 с.
3. Петков В. П., Петков С. В., Соболев Є. Ю., Алімов Р. С., Корнієць В. В., Воробйов В. В., Курінний В. В., Макушев П. В., Москаленко С. І., Мердова О.

М., Тулінов В. С., Гриценко В. Г. Санітарно-епідеміологічна безпека : навч. посіб. / за заг. ред. С. В. Петкова. Київ : Скіф, 2018. 128 с.

4. Безпека життєдіяльності : підручник / [О.І. Запорожець, В. М. Заплатинський, Б.Д. Халмурадов, В. І. Применко, В. О. Михайлюк, Т. Я. Коніцула]. 2-ге вид. Електронні дані. Київ : Центр учбової літератури, 2016. URL: http://10.0.2.150/docs/CUL/Bezpeka_gytte_diyalnosti_Zaporogets_2016.pdf.

5. Ліпінський В. В. Правове забезпечення пожежної безпеки в Україні : навч. посіб. / за ред. С. В. Петкова. 2-ге вид., виправ. і допов. Електронні дані. Київ : Центр учбової літератури, 2017. URL: http://10.0.2.150/docs/CUL/Pravove_zabezp_pozhezh_Lipinski.pdf.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядова, тематична, проблемна);
- практичні заняття (презентація, дискусія, моделювання ситуацій, робота в малих групах, інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (відкриті та закриті тести, письмове та усне опитування);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. НАЗВА. КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ/CULTURAL HERITAGE OF UKRAINE.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. I.

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

5.6. Результати навчання. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

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. ФІЛОСОФІЯ/PHILOSOPHY.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. II.

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

5.6. Результати навчання. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання та навички з 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. Маскевич О. Л. Філософія : опорний конспект лекцій. Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. URL: http://10.0.2.150/docs/2020/16_2020/Filosofiiia OKL.pdf
4. Симоненко С. П., Сулим О. В., Шмиголь М. Ф., Шубелка Н. В., Юшкевич Ю. С. Філософія : практикум. Київ : Центр учбової літератури, 2017. URL: http://10.0.2.150/docs/CUL/Praktykum_z_filosofii.pdf
5. Черній Г. В. Філософія мови : опорний конспект лекцій. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2016. URL: http://10.0.2.150/docs/74_2016/Filosofiiia movy OKL.pdf

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

5.11. Методи оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. НАЗВА. ПРАВОЗНАВСТВО/ SCIENCE OF LAW.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. II.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Пипяк М.І., к.юр.н., доцент.

5.6. Результати навчання. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з основ права рівня повної загальної середньої освіти.

5.8. Зміст. Основи теорії держави, загальне поняття права, норми права, джерела права, система права, реалізація права, поняття законності і правопорядку, правопорушення та юридична відповідальність, поняття цивільно-правових відносин та цивільного права, суб'єкти цивільного права, цивільно-правові правочини, представництво в цивільному праві, зобов'язальне право, шлюбно-сімейне законодавство, поняття трудового права і трудових правовідносин та підстави виникнення трудових правовідносин, припинення трудових правовідносин, правове регулювання робочого часу і часу відпочинку, трудова дисципліна, дисциплінарна та матеріальна відповідальність, правове регулювання трудових спорів, адміністративна відповідальність та інші заходи адміністративного примусу, загальне поняття кримінального права та кримінальної відповідальності.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Правознавство : навч. посіб. / [С. П. Ратушняк]. 3-тє вид., допов. і перероб. Тернопіль : Навчальна книга - Богдан, 2014. 720 с.
2. Правознавство : навч. посіб. / за ред. П. Д. Пилипенка. 3-тє вид. стереотипне. Львів : Новий Світ-2000, 2011. 512 с.
3. Погорілко В. Ф., Шпиталенко Г. А. Правознавство : підручник. 2-ге вид., випр. і допов. Київ : Каравела, 2011. 592 с.
4. Крегул Ю. І., Шестопалова Л. М. Правознавство. Термінологічний словник : навч. посіб. / за ред. Ю. І. Крегула. Київ : КНТЕУ, 2018. 268 с.
5. Правознавство : опорний конспект лекцій / авт.: В. А. Погарченко, Н. А. Плакся, О. В. Сердюченко. Київ : КНТЕУ, 2011. 77 с.
6. Правознавство : опорний конспект лекцій / авт.: Л. В. Сорока, В. А. Погарченко. Київ : КНТЕУ, 2015. 108 с.
7. Киричук А. С. Правознавство : опорний конспект лекцій. Електронні дані. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. URL: http://10.0.2.150/docs/2017/136_2017/Pravoznavstvo OKL.pdf.

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

- лекції (оглядова, тематична, проблемна, лекція із заздалегідь запланованими помилками);
- практичні заняття (презентація, дискусія, моделювання ситуацій, «мозкова атака», тренажерні завдання, робота в малих групах, інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання:

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. НАЗВА. ІНОЗЕМНА МОВА СПЕЦІАЛЬНОСТІ/ FOREIGN LANGUAGE OF SPECIALIZATION.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2023/2024.

5.4. Семестр. VIII.

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

5.6. Результати навчання. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

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

5.8. Зміст. Працевлаштування. Діяльність бізнес структур. Ділова документація, комерційні документи. Зв'язки бізнес структур із громадськістю. Інноваційні технології ділового спілкування.

5.9. Рекомендована література.

1. Бербенець Л.І. Business English Communication Course: Навч. посібник. Київ: КНТЕУ, 2004. 204 с.

2. Калініченко А.І. Business Correspondence. Translation Course : Посібник для навчання перекладу ділової кореспонденції з англійської мови. Київ: КНТЕУ, 2006. 176 с.
3. Кацавець Г.М. Ділова мова: сучасний вимір: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2008. 196 с.
4. Колот Л. А. Англійська мова ділової кореспонденції= Advanced business english: навч. посібник. Київ: КНТЕУ, 2009. 164 с.
5. Латигіна А. Г. Англійська мова міжнародного бізнесу та менеджменту = English of International Business and Management : Підручник. Київ : КНТЕУ, 2011. 416 с.
6. Тютченко Е. П. Foreign Commercial Papers = Іноземна комерційна документація : Навч. посібник. Київ : КНТЕУ, 2005. 89 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- практичні заняття (виконання вправ / презентація / дискусія / моделювання ситуацій / «мозковий штурм» / тренувальні завдання / робота в малих групах/ проектне навчання / рольові та ділові ігри і інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; індивідуальні завдання, дистанційна система управління навчанням тощо);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Англійська.

5.1. Назва. ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ/ PHYSICAL EDUCATION.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2022.

5.4. Семестр. I, II, III, IV.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Сальникова С.В., кандидат наук з фізичного виховання і спорту, завідувач кафедри; Пуздимір М.І., доцент; Бондар А.А., кандидат наук з фізичного виховання і спорту, старший викладач; Гуренко О.А., старший викладач; Васькевич С.С., асистент; Ільчишина В.В., асистент; Рогаль І.В., асистент; Чехівська Ю.С., асистент.

5.6. Результати навчання. Надання необхідного обсягу знань, спрямованих на зміцнення здоров'я, розвиток фізичних якостей, удосконалення морфологічних і функціональних можливостей, формування й покращення основних життєво-важливих рухових умінь та навичок, забезпечення готовності до активної участі у суспільному, виробничому й культурному житті, використання фізичного виховання і спорту в режимі навчання і відпочинку; знання правил поведінки на спортивних спорудах; оволодіння різновидами легкоатлетичного бігу; вивчення основних правил гри та термінології баскетболу, футболу, бадмінтону, волейболу; уміння виконання гімнастичних вправ та елементів аеробіки; вивчення класифікації тренажерів з атлетизму.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові навички з «Фізичної культури» рівня повної загальної середньої освіти.

5.8. Зміст. Історія організації фізичної культури. Наукове обґрунтування фізичного виховання та спортивного тренування. Основи професійно-прикладної фізичної

підготовки. Основи здорового способу життя студентів. Організація лікарського контролю та самоконтролю у процесі фізичного виховання. Гігієнічні основи фізичної культури та спорту. Легка атлетика. Гімнастика. Атлетизм. Баскетбол. Волейбол. Футбол. Плавання. Аеробіка. Настільний теніс. Бадмінтон. Спеціальне медичне відділення.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Антіпов Ю.С, Антіпов А.Ю, Тунік Л.Д, Лісчишин Г.В. Методичні вказівки з організації та методики проведення занять з фізичної культури: освіт.-кваліф. рівень «бакалавр»: всі спеціальності. Вінниця: Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ; 2010. 37 с.
2. Бондар А.А. Фізичне виховання. Баскетбол. Програма та робоча програма: освіт.-кваліф. рівень «бакалавр»: всі напрями підготовки. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ; 2017. 23 с.
3. Бондар А.А. Фізичне виховання. Футбол. Робоча програма: освіт.-кваліф. рівень «бакалавр»: для всіх галузей знань. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ; 2019. 15 с.
4. Короп М.Ю. Фізичне виховання в КНТЕУ: збірник методичних матеріалів. Київ: КНТЕУ; 2000. 263 с.
5. Пуздимір М.І, Сальнікова С.В. Фізичне виховання. Програма та робоча програма: освіт.-кваліф. рівень «бакалавр»: для всіх галузей. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ; 2017. 48 с.
6. Пуздимір М.І. Фізичне виховання. Волейбол. Програма та робоча програма: освіт.-кваліф. рівень «бакалавр»: всі напрями підготовки. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ; 2017. 21 с.
7. Пуздимір М.І. Фізичне виховання. Легка атлетика. Робоча програма: освіт.-кваліф. рівень «бакалавр»: для всіх спеціальностей. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ; 2019. 21 с.
8. Чехівська Ю.С, Сальнікова С.В. Фізичне виховання. Аеробіка. Програма та робоча програма: освіт.-кваліф. рівень «бакалавр»: для всіх спеціальностей. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ; 2018. 17 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття.

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування).
- підсумковий контроль (залік).

5.12. Мова навчання. Українська.

5.1. НАЗВА. ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ/HYGIENE AND SANITATION.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. II.

5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада: Власенко І.Г., д.мед.н., професор.

5.6. Результати навчання. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання з дисципліни «Безпека життя».

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. Борецький Ю.Р., Гащишин В.Р., Прокопів Т.М., Шавель Х.Є. Трач В.М. Основи харчової хімії, мікробіології, гігієни та санітарії у готельно-ресторанній справі: лабораторний практикум, Львів, 2019. 182 с.
2. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2015. 399 с.
3. Коваленко В.О. Гігієна і санітарія. Навчальний посібник / В.О.Коваленко, В.В.Євлаш, Л.О.Чернова, М.Л.Серік, С.П.Антоненко, Б.О.Панікарова. Харків : ХДУХТ, 2012. 136 с.
4. Мізюк М.І. Гігієна: Підручник. Київ : Здоров'я, 2002. 288 с.
5. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. Донецьк: ДонДУЕТ, 2002. 48 с.
6. Нелепа А.Є., Ванханен В.Д., Литко С.Б. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів спеціальності 6.091711 «Технологія харчування» дн. і заоч. форм навчання. 2-е вид., допов. і перероб. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 230 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА/HOSPITALITY AND RESTAURANT BUSINESS EQUIPMENT.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2021/2022.

5.4 Семестр. III.

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

5.6 Результати навчання. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Гігієна та санітарія».

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. Золотухіна І.В., Солончук Л.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. 2-е изд. перераб. и доп. Харків: Дакор, 2012. 56 с.
2. Посібник до проведення практичних занять та самостійної роботи студента з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа») / Укл.: Нагорняк Г.С., Островська Г.Й. Тернопіль: ТНТУ, 2017. 140 с.
3. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 с.
4. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : навч. посіб. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 307 с.

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

5.11. Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. НАЗВА. ГОТЕЛЬНА СПРАВА/ HOTEL BUSINESS.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2021/2022.

5.4. Семестр. III–IV.

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

5.6. Результати навчання. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і

проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

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. Левицька І. В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа : навч. посіб. Вінниця : Едельвейс і К, 2015. 580 с.
2. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. Київ: Кондор, 2012. 346 с.
3. 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.
4. Клапчук В.М., Білоус Л.Й. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 190 с.
5. Розметова О.Г., Мостенська Т.Л., Влодарчик Т.В. Організація готельного господарства: підручник. Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. 432 с.
6. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Електронний підручник. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 501 с.
7. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1 Готелі / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.

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

5.11. Методи оцінювання:

- курсова робота з дисципліни «Готельна справа»;
- поточний контроль (опитування, тестування, розв'язання ситуаційних завдань);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. НАЗВА. РЕСТОРАННА СПРАВА/ RESTAURANT BUSINESS.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2021/2022.

5.4. Семестр. III–IV.

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

5.6. Результати навчання. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

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

5.8. Зміст. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства. Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства. Характеристика основних типів та класів закладів ресторанного господарства. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори що впливають на її формування. Основні принципи та особливості постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Характеристика основних видів, форм і джерел постачання закладів ресторанного господарства. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Класифікація виробничих процесів. Принципи раціональної організації виробничого процесу: безперервність, паралельність, прямоточність, поточність, ритмічність, партійність, їх характеристика та показники. Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування виробництва, його організаційні особливості. Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Основи

організації виробничих цехів. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування та комбінований метод. Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар, мийна столового посуду, сервізна. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення. Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. Правила подання страв та напоїв: послідовність подавання, температурний режим, відповідний посуд, прилади тощо. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2016. URL:http://10.0.2.150/docs/CUL/Restoranna_sprava_Arhipov_2016.pdf
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 280 с.
3. Мальська М.П., Гаталяк О. М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : «Центр учбової літератури», 2016. 304 с.
4. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків : Світ Книг, 2017. 657 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник.: [для вищ. навч. закл.] / [Мазаракі А., П'ятницька Н., Литвиненко Т., Расулова А., Григоренко О., Світлична М., Лукашова Л., Антонюк І., Медведєва А., Благополучна Н., Гайовий І.] ; за ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
6. HoReCa: Том2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 312 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. ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ/TECHNOLOGIES OF RESTAURANT PRODUCTS.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2021/2022.

5.4. Семестр. IV.

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

5.6. Результати навчання. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання та уміння індивідуальних розділів «Гігієна та санітарія», «Ресторанна справа», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

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. Джурик Н.Р. Технологія продукції ресторанного господарства. Навчальний посібник. Львів: ТзОВ Ліга-Прес, 2013. 358 с.
2. Захарчук В.Г., Кунділовська Т.А., Гайдукович Г.Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
3. Калугіна І.М., Тележенко Л.М. Технологія етнічних кухонь світу. Навчальний посібник. Одеса: Освіта України, 2015. 296 с.
4. Михайлов В.М., Радченко Л.О., Новікова О.В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник. Харків : Світ книги, 2014. 537 с.
5. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник. Київ : Профкнига, 2018. 336 с.
6. Салавеліс А.Д., Тележенко Л.М., Колесніченко С.Л. Технологія продукції ресторанного господарства. Навчальний посібник. Одеса: Освіта України, 2015. 366 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, розв'язання ситуаційних завдань);
- підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. НАЗВА. КЕЙТЕРИНГ/CATERING.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2022/2023.

5.4. Семестр. V.

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

5.6. Результати навчання. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

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

5.8. Зміст. Сутність кейтерингового обслуговування. Вітчизняний та закордонний досвід кейтерингу. Нормативно-правові засади регулювання кейтеринг-послуг в

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатюк Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства URL: <http://www.irbis-nbu.gov.ua>.
2. Архипов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
3. Прилепа Н.В., Миколюк О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. 2014. № 5, С. 91–94.
4. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій. ХНУМГ ім. О.М. Бекегова, 2015. 67 с.
5. Кейтеринг або організація виїзного харчування URL: <http://www.business.esc.lviv.ua/kejterinh-aboorhanizatsiya-vyjiznoho-harchuvannya/>.
6. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ : КНТЕУ, 2018. 215с.

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

5.11. Методи оцінювання:

- поточний контроль (опитування, тестування, розв'язання ситуаційних завдань);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. НАЗВА. БАРНА СПРАВА/BAR CASE.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2022/2023.

5.4. Семестр. V.

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

5.6. Результати навчання. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

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

5.8. Зміст. Особливості організації і функціонування барів. Матеріально-технічне забезпечення бару. Організація роботи бармена. Організація обслуговування споживачів. Асортимент і характеристика алкогольних і безалкогольних напоїв імпортного та вітчизняного виробництва. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв. Приготування основних видів напоїв.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Завадинська О. Ю., Антонюк І. Ю. Барна справа : опорний конспект лекцій Київ : КНТЕУ, 2012. 121 с.
2. Мялковський О. В. Барна справа. Теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник. Київ : Кондор, 2017. 376 с.
3. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2019. 288 с.
4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 395 с.
5. Слащева А.В., Клименко А. В. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання. М-во освіти і науки України, Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в рестор. госп. та готел. і рестор. справи. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 48 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. НАЗВА. ІНЖИНІРИНГ БУДІВЕЛЬ/BUILDING ENGINEERING.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2022/2023.

5.4. Семестр. VI.

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

5.6. Результати навчання. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «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. Забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним обладнанням. Комплектація обладнанням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства. Обладнання для послуг оздоровчого комплексу, пралень та хімчисток. Обладнання для послуг з організації дозвілля, конференц- та бізнес-центрів.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

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

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

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

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

5.11. Методи оцінювання:

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. НАЗВА. МАРКЕТИНГ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ/MARKETING OF HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2022/2023.

5.4. Семестр. VI.

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

5.6. Результати навчання. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

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

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. ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИЗМУ/ TOURISM MANAGEMENT.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2022/2023.

5.4. Семестр. VI.

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

5.6. Результати навчання. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

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

5.8. Зміст. Туризм як сфера господарської діяльності. Термінологічний апарат туризмознавства. Функції туризму, умови та фактори його розвитку. Поняття туристичної послуги, її соціально-економічна характеристика. Туристичний продукт та його складові. Класифікації в туризмі. Історичні передумови виникнення та розвитку туризму. Етапи розвитку туризму у світі. Історія розвитку туризму в Україні. Туристична політика на сучасному етапі. Міжнародне регулювання туристичної діяльності. Міжнародні і регіональні туристичні організації. Міжнародні інструменти впливу на розвиток туризму. Форми здійснення туристичної діяльності. Умови та принципи створення і функціонування туристичних підприємств в Україні. Сутність та особливості здійснення туроператорської та турагентської діяльності. Поняття туроперейтингу та основні види діяльності туроператорів. Основні форми реалізації туристичного продукту. Формування збутової мережі туроператорів. Набуття компетенції щодо формування теоретичних, професійних знань і практичних навичок щодо умов та принципів формування програми туристичних подорожей; нарощування географії подорожей туристичним посередником; технології та організації туристичних подорожей; організації транспортних перевезень та турів; методологічних засад програмного обслуговування; правил виконання туристичних формальностей, забезпечення безпеки туристичних подорожей, виконання претензійної роботи та ін.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Брич В.Я. Організація туризму: підручник / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Тернопіль : ТНЕУ, 2017 448 с.
2. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). 3-є вид., перероб. та доп. Київ : Альтпрес, 2005. 436 с.
3. Любіцева О.О. Туризмознавство: вступ до фаху: підручник. Київ : Видавничо-поліграфічний центр «Київський університет», 2008. 335 с.

1. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 424 с.
4. Михайліченко Г.І., Єременко А.Ю. Організація туристичних подорожей: навч. посіб. Київ: КНТЕУ, 2011. 392 с.
5. Організація туризму: Підручник / Писаревський, І.М., Погасій С.О., Покоłodна М.М. Харків: ХНАМГ, 2008. 541 с.
6. Устименко Л.М. Основи туризмознавства: навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : Альтерпрес, 2011. 345 с.

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

5.11. Методи оцінювання:

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. НАЗВА. МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ/MANAGEMENT OF HOTELS AND RESTAURANTS.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2023/2024.

5.4. Семестр. VII.

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

5.6. Результати навчання. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

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

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мальська, М.П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М.П. Мальська, І.В. Пандяк; Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 470 с.
2. Левченко М.М. Менеджмент у ресторанному господарстві : навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. 256 с.
3. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами : учеб. пособие. Минск : БГЭУ, 2016. 416 с.
4. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 342 с.
5. Основи менеджменту: підр. для студентів вищих навч. закладів / кол. авторів за ред. А.А. Мазаракі. Харків: Фоліо, 2014. 846 с.
6. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти: навчальний посібник / за ред. Г. Мунін. Київ : Кондор, 2011. 442 с.

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

5.11. Методи оцінювання:

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. НАЗВА. ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ/ECONOMY OF HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2023/2024.

5.4. Семестр. VII–VIII.

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

5.6. Результати навчання. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних

професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

5.11. Методи оцінювання:

- поточний контроль (опитування, тестування, розв'язання ситуаційних завдань);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.