

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	«магістр»

ВСТУП

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

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

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

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

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

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

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

1. Загальна інформація.

1.1. Назва і адреса.

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

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

Електронна пошта: secretaryvtei@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 директор, доктор філософських наук, професор,

Наталія Леонідівна Заслужений працівник освіти України.

Мартинова заступник директора з навчально-методичної роботи,

Лілія Борисівна доктор економічних наук, доцент.

Кізюнь заступник директора з навчально-виховної роботи,

Алла Григорівна кандидат географічних наук, доцент.

Откаленко заступник директора з фінансово-економічних питань –

Олена Миколаївна головний бухгалтер, кандидат економічних наук.

Тудін Олександр заступник директора з адміністративно- господарської частини
Іванович

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 організуються заняття з основ бібліотечно-інформаційних знань, які покликані навчити студентів самостійно здійснювати пошук необхідної літератури, умінно 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 середина); 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 «Готельна і ресторанна справа»

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти 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 магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитована. Акредитаційна комісія України, Україна. До 01.07.2022 р.
Цикл/рівень	НПК України – 8 рівень, FQ for ENEA – другий цикл, EQF for LLL – 7 рівень
Передумови	На навчання для здобуття ступеня вищої освіти магістр приймаються особи зі ступенем вищої освіти бакалавр, магістр, освітньо-кваліфікаційним рівнем спеціаліст
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2022 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/homepage/publicna-informatsiia?layout=edit&id=2082
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка соціально мобільних конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями.	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Спеціалізація «Готельно-ресторанна справа» Обов'язкова компонента ОП – 50,0%; Вибіркова компонента ОП – 26,7%; Практична підготовка 10,0%; Атестація –13,3%.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології, управління готельним та ресторанным бізнесом, конкурентоспроможність, інжиніринг, прикладні методи дослідження.
Особливості програми	Підготовка фахівців з поглибленою практичною підготовкою з метою ефективного проведення науково-дослідних, проектно-технологічних, виробничо-технологічних робіт та професійної діяльності в закладах готельного та ресторанным господарства. Виїзні навчальні заняття, майстер-класи та семінари в закладах готельного та ресторанным господарства. Залучення до навчального процесу фахівців-практиків.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого рівня вищої освіти спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій 1225 Керівники виробничих підрозділів в ресторанах та готелях 1238 Керівники проектів та програм 1315 Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанным господарства 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 2471 Професіонали з контролю за якістю 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанным справи 2482.2 Професіонали із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)
Подальше навчання	Навчання за програмами третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти, НПК України – 9 рівень, FQ for ENEA– третій цикл, EQF for LLL– 8 рівень.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекційні та практичні (лабораторні) заняття, самостійна позааудиторна робота, практична підготовка в закладах готельного та ресторанным господарства; навчання є студенто-центрованим та проблемно-орієнтованим, з використанням сучасних освітніх технологій.
Оцінювання	Усне та письмове опитування, тестування, презентації, індивідуальні творчі завдання, письмові екзамени, захист кваліфікаційного проекту.

6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати у процесі навчання спеціалізовані задачі різного рівня складності, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення та фахових навичок, готовність вирішувати організаційні, технічні і технологічні проблеми в закладах готельного та ресторанного господарства.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 01. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок превентивного і оперативного планування.</p> <p>ЗК 02. Здатність удосконалювати та розвивати власний інтелектуальний і загальнокультурний рівень, адаптуватися до нових умов діяльності.</p> <p>ЗК 03. Здатність приймати нестандартні рішення, вирішувати проблемні ситуації в рамках професійної компетенції.</p> <p>ЗК 04. Здатність застосовувати сучасні методи і методики дослідження, проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 05. Здатність спілкуватися з представниками різних професійних груп.</p> <p>ЗК 06. Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, оброблення, аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 07. Здатність організувати та мотивувати людей рухатися до спільної мети, працювати в команді.</p> <p>ЗК 08. Здатність діяти на основі етичних міркувань, соціально відповідально і свідомо.</p> <p>ЗК 09. Вміння виявляти та вирішувати проблеми, генерувати нові ідеї.</p> <p>ЗК 10. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами.</p> <p>ЗК 11. Здатність до інноваційної діяльності.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	<p>СК 12. Уміння обґрунтовувати та оцінювати нові ринкові можливості розвитку готельно-ресторанного бізнесу, формулювати бізнес-ідею.</p> <p>СК 13. Здатність розробляти бізнес-план створення і розвитку нових об'єктів у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 14. Уміння формувати тактичні проектні завдання та розробляти проектні рішення.</p> <p>СК 15. Здатність до ефективного використання та розвитку людських ресурсів в організації.</p> <p>СК 16. Здатність обґрунтовувати стратегічні цілі діяльності та вирішувати стратегічні проблеми розвитку готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 17. Здатність оцінювати ефективність проектів.</p> <p>СК 18. Здатність формувати місію, обґрунтовувати стратегічні цілі, розробляти стратегічні напрями розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 19. Уміння обґрунтовувати використання та впроваджувати інноваційні технології в операційну</p>

	<p>СК 20. Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових в організації, забезпечувати захист прав споживачів.</p> <p>СК 21. Уміння прогнозувати динаміку основних соціально-економічних показників діяльності підприємства, галузі, регіону і економіки в цілому.</p> <p>СК 22. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та підприємницького середовища на реалізацію бізнес-проектів.</p> <p>СК 23. Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю та розробляти антикризові програми.</p> <p>СК 24. Уміння систематизувати та аналізувати інформаційні вихідні дані для проектування і моніторингу будівель, споруд і комплексів, інженерних систем і обладнання.</p> <p>СК 25. Здатність виконувати роботи зі стандартизації та підготовки до сертифікації готелю та впроваджувати систему менеджменту якості.</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>РН 01. Здатність визначати стратегічні напрями розвитку індустрії гостинності.</p> <p>РН 02. Здатність обґрунтовувати та приймати рішення щодо розвитку готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 03. Уміння організації та координації господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 04. Здатність оцінювати тенденції розвитку національного та регіонального ринку готельних та ресторанних послуг, з урахуванням факторів впливу.</p> <p>РН 05. Здатність розробляти варіанти реалізації проекту у сфері готельного та ресторанного бізнесу з метою виконання стратегічних планів та програм розвитку туризму на національному та регіональному рівнях.</p> <p>РН 06. Здатність самостійно здійснювати підготовку завдань, розробляти проектні рішення та оцінювати їх ефективність з урахуванням фактора невизначеності.</p> <p>РН 07. Уміння діагностувати та удосконалювати бізнес-процеси.</p> <p>РН 08. Здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей розвитку суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 09. Здатність організовувати інноваційну, комерційну, маркетингову діяльність та розробляти антикризові програми.</p> <p>РН 10. Здатність впроваджувати креативні технології обслуговування споживачів.</p> <p>РН 11. Здатність здійснювати оригінальні дослідження, інтерпретувати та презентувати одержані результати.</p> <p>РН 12. Здатність до формування взаємовідносин на професійному та соціальному рівнях.</p> <p>РН 13. Уміння використовувати методи проектування і моніторингу будівель та споруд.</p> <p>РН 14. Здатність забезпечувати захист прав споживачів.</p>

	<p>PH 15. Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням системи управління якістю та її складових в організації.</p> <p>PH 16. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети.</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 спеціальністю, 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

4.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1	Архітектура та дизайн / Architecture and Design	6
ОК 2	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі / Strategic Marketing in Hospitality and Restaurant Business	6
ОК 3	Концепції і ресторанний креатив / Concepts and Restaurant Creativity	6
ОК 4	Revenue менеджмент / Revenue Management	6
ОК 5	Проектування готелів / Hotels Projecting	9
ОК 6	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах / Quality Management of Services in Hotels and Restaurants	6
ОК 7	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі / Project Management in Hotel and Restaurant Business	6
	Всього:	45
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
	Всього:	24
Практична підготовка		
	Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training	9
	Всього	9
Атестація		
	Підготовка кваліфікаційного проекту та захист / Preparation to qualification project and presentation	12
	Всього	12
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

Примітка: Загальне число кредитів на семестр повинно становити 30

*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. Архітектура та дизайн/Architecture and Design.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. I.

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

5.6. Результати навчання. Здатність обґрунтовувати та приймати рішення щодо розвитку готельного та ресторанного бізнесу, здатність самостійно здійснювати підготовку завдань, розробляти проектні рішення та оцінювати їх ефективність з урахуванням фактора невизначеності, здатність організовувати інноваційну, комерційну, маркетингову діяльність та розробляти антикризові програми, здатність здійснювати оригінальні дослідження, інтерпретувати та презентувати одержані результати, здатність до формування взаємовідносин на професійному та соціальному рівнях, уміння використовувати методи проектування і моніторингу будівель та споруд, здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети.

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

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

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Олійник О.П., Гнатюк Л.Р., Чернявський В.Г. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. Київ : НАУ. 2011. 228 с.

2. Коваль Л.М. Дизайн & LED-технології: монографія. Запоріжжя: ЗНТУ, 2014. 132с.

3. Рижова І.С.Прусак В.Ф., Мигаль С.П., Резанова Н.О. Д44 Дизайн середовища: Словник-довідник / За ред. д.філос.н., проф. І.С.Рижової. Львів: Простір-М, 2017. 360с.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій. Лекції (тематичні, проблемні); лабораторні заняття.

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі/Strategic Marketing in Hospitality and Restaurant Business.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр I.

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

5.6. Результати навчання. Здатність визначати стратегічні напрями розвитку готельного та ресторанного бізнесу, уміння організації та координації господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, здатність оцінювати тенденції розвитку національного та регіонального ринку готельних та ресторанних послуг, з урахуванням факторів впливу, здатність розробляти варіанти реалізації проекту у сфері готельного та ресторанного бізнесу з метою виконання стратегічних планів та програм розвитку туризму на національному та регіональному рівнях, уміння діагностувати та удосконалювати бізнес-процеси, здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей розвитку суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, здатність організовувати інноваційну, комерційну, маркетингову діяльність та розробляти антикризові програми, здатність здійснювати оригінальні дослідження, інтерпретувати та презентувати одержані результати, здатність до формування взаємовідносин на професійному та соціальному рівнях, здатність забезпечувати захист прав споживачів, здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети.

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

5.8. Зміст. Сутність та зміст стратегічного маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі. Розроблення маркетингової стратегії в підприємствах готельного та ресторанного бізнесу. Маркетинговий стратегічний аналіз – зміст і призначення у системі стратегічного маркетингу підприємств готельного та ресторанного господарства. Розроблення маркетингових корпоративних стратегій. Розроблення маркетингових стратегій сегментації, вибору цільового сегменту та позиціонування (стратегії STP- маркетингу). Розроблення маркетингових конкурентних стратегій підприємств готельного та ресторанного господарства.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Басій Н.Ф., Балук Н.Р. Стратегічний маркетинг: навч. посіб. Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2014. 455 с.

2. Верлока В. С., Коноваленко М. К., Сиволовська О. В.. Стратегічний маркетинг: навч. посібник для студ. вищ. навч. закладів. Українська держ. академія залізничного транспорту. Харків. УкрДАЗТ, 2012. 289с.

3. Длігач А.О. Стратегічне маркетингове управління : монографія. Київ: Алерта, 2014. 271 с.

4. Ковальчук С.В. Стратегічний маркетинг: навч. посіб. Хмельницький: ХНУ, 2013. 291 с.

5. Крикавський Є.В., Третьякова Л.І., Косар Н.С. Стратегічний маркетинг: навч. посіб. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2014. 255 с.

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

- лекції тематичні;

- практичні заняття з використанням мультимедійного забезпечення, розв'язання ситуаційних вправ, задач.

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (відкриті та закриті тести, письмове та усне опитування, розв'язання ситуаційних вправ та задач);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Концепції та ресторанный креатив/Concepts and Restaurant Creativity.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр I.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Лисенко О.Л., к.т.н., доцент.

5.6. Результати навчання. Здатність обґрунтовувати та приймати рішення щодо розвитку готельного та ресторанного бізнесу, здатність самостійно здійснювати підготовку завдань, розробляти проектні рішення та оцінювати їх ефективність з урахуванням фактора невизначеності, здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей розвитку суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, здатність організовувати інноваційну, комерційну, маркетингову діяльність та розробляти антикризові програми, здатність впроваджувати креативні технології обслуговування споживачів, здатність здійснювати оригінальні дослідження, інтерпретувати та презентувати одержані результати, здатність до формування взаємовідносин на професійному та соціальному рівнях, здатність забезпечувати захист прав споживачів, здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням системи управління якістю та її складових в організації, здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети.

3.9. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Ресторанна справа», «Технології ресторанної продукції».

5.8. Зміст. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок. Науково-практичні і методологічні підходи щодо конструювання харчових продуктів функціонального призначення. Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів функціонального призначення. Основні принципи організації раціонального харчування дітей, технологія продуктів для харчування дітей. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства і їх розвиток на вітчизняному ринку. Нова філософія підходу до оформлення меню. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії. Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар). Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Бойко І.А., Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підручник. Київ. Кондор, 2012. 492 с.
2. П'ятницька, Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посібник. Київ: Кондор, 2013. 250 с.
3. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Кравченко М.Ф. та ін. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: 2-ге вид., допов. та переробл. Київ: КНТЕУ 2012. 1016 с.
4. Пересічний М.І., Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І.М. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2013. 144 с.

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (опитування, тестування, практичні роботи, індивідуальні самостійні роботи);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Revenue менеджмент/Revenue Management.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. II.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Корж Н.В., д.е.н., професор.

5.6. Результати навчання. Здатність обґрунтовувати та приймати рішення щодо розвитку готельного та ресторанного бізнесу, уміння організації та координації господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, здатність оцінювати тенденції розвитку національного та регіонального ринку готельних та ресторанних послуг, з урахуванням факторів впливу, здатність самостійно здійснювати підготовку завдань, розробляти проектні рішення та оцінювати їх ефективність з урахуванням фактора невизначеності, зміння діагностувати та удосконалювати бізнес-процеси, здатність організовувати інноваційну, комерційну, маркетингову діяльність та розробляти антикризові програми, здатність впроваджувати креативні технології обслуговування споживачів, здатність здійснювати оригінальні дослідження, інтерпретувати та презентувати одержані результати, здатність до формування взаємовідносин на професійному та соціальному рівнях, здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети.

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

5.8. Зміст. Технологія формування цінової політики на основі прогнозування попиту, спрямована на забезпечення високої прибутковості підприємства або компанії. Основне завдання даної технології в сфері послуг гостинності можна сформулювати як досягнення оптимального співвідношення між попитом на послуги ринку і відповідною пропозицією, іншими словами - формування пропозиції, що відповідає певному рівню попиту. При цьому використання принципів ревеню менеджменту стає необхідним практично для всіх бізнес-кластерів сфери гостинності - готельних та ресторанних комплексів, туроператорів, авіаперевізників, та ін. Це технологія визначення кращої ціни для забезпечення високої прибутковості готелю на основі прогнозування попиту. Саме Revenue Management визначає основні вектори та стратегії роботи департаменту продажів.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Євтух О. Т. Фінансовий менеджмент для магістрів і не тільки: навчальний посібник. Київ : ЦУЛ, 2011. 408 с.

2. Мошек Г.Є., Гомба Л.А., Казмерчук Н.Г. Сучасний менеджмент у питаннях і відповідях. Київ : КНТЕУ, 2010. 203 с.

3. Яцура В., Гриффін Р. Основи менеджменту. Л.: БаК. 2012. 403 с.

4. Сучасні проблеми менеджменту : матеріали XIV міжнар. наук.-практ. конф. Київ: Нац. авіац. ун-т, 2018. 687с.

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Проектування готелів/Hotels Projecting.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр II.

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

5.6. Результати навчання. Здатність обґрунтовувати та приймати рішення щодо розвитку готельного та ресторанного бізнесу, здатність самостійно здійснювати підготовку завдань, розробляти проектні рішення та оцінювати їх ефективність з урахуванням фактора невизначеності, здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей розвитку суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, здатність організовувати інноваційну, комерційну, маркетингову діяльність та розробляти антикризові програми, здатність здійснювати оригінальні дослідження, інтерпретувати та презентувати одержані результати, здатність до формування взаємовідносин на професійному та соціальному рівнях, уміння використовувати методи проектування і моніторингу будівель та споруд, здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням

системи управління якістю та її складових в організації, здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Інжиніринг будівель», «Безпека життя», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

5.8. Зміст. Організаційні засади і нормативна база проектування готелів і курортів. Концептуальні рішення готелів і курортів. Проектування сервісних процесів готелів і курортних закладів. Сучасні підходи до проектування усіх груп приміщень готелю і курортного закладу: приймально-вестибюльної, житлової, закладів ресторанного господарства, побутового обслуговування і торгівлі, культурно-дозвіллевого, фізкультурно-оздоровчого і лікувального, адміністративних і службово-побутових, господарських і технічних. Послідовність і правила розробки планувального рішення готелів і курортних закладів.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

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

2. Мазаракі А.А. Проектування готелів: навч. посіб. : [для вищ. навч. закл.] за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 340 с.

3. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с.

4. HoReCa: Том 2. Ресторани. А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін. Навч. посіб.: у 3 т. за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.

5. HoReCa: Том 3. Кейтерінг. А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін. Навч. посіб.: у 3 т. за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

– лекції (оглядова/ тематична / проблемна);

– практичні заняття (презентація/ дискусія/ імітація/ симуляція/ модерація/ моделювання ситуацій/ робота в малих групах/ інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Управління якістю послуг в готелях і ресторанах/Quality Management of Services in Hotels and Restaurants.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2021/2022.

5.4. Семестр. III.

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

5.6. Результати навчання. Здатність обґрунтовувати та приймати рішення щодо розвитку готельного та ресторанного бізнесу, здатність самостійно здійснювати підготовку завдань, розробляти проектні рішення та оцінювати їх ефективність з урахуванням фактора невизначеності, здатність організувати інноваційну, комерційну, маркетингову діяльність та розробляти антикризові програми, здатність

впроваджувати креативні технології обслуговування споживачів, здатність здійснювати оригінальні дослідження, інтерпретувати та презентувати одержані результати, здатність до формування взаємовідносин на професійному та соціальному рівнях, здатність забезпечувати захист прав споживачів, здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням системи управління якістю та її складових в організації, здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання таких дисциплін як «Організація туризму», «Менеджмент туризму».

5.8. Зміст. Теоретичні основи управління якістю туристичних послуг. Вітчизняний та зарубіжний досвід розвитку управління якістю туристичних послуг. Механізм та процес управління якістю на підприємствах туристичної індустрії. Система управління якістю послуг підприємств туристичної індустрії. Організація контролю якості туристичних послуг. Ефективність управління якістю послуг на підприємствах туристичної індустрії. Основи теорії стандартизації та сертифікації. Державна система стандартизації. Система сертифікації туристичних послуг. Ліцензування підприємств туристичної індустрії.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Апілат Р.В. Модель механізму управління якістю послуг у підприємствах туризму. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. Харків: ХДУХТ, 2014. Вип. 1 (11). С. 677-681.

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

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

4. Вакуленко А.В. Управління якістю: Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни. Київ : КНЕУ, 2013. 167 с.

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

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

- лекції (оглядова, тематична);
- практичні заняття (письмове/усне опитування, тести, дистанційне навчання, інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (опитування, тестування, практичні роботи, індивідуальні самостійні роботи);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі/Project Management in Hotel and Restaurant Business.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2021/2022.

5.4. Семестр III.

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

5.6. Результати навчання. Здатність визначати стратегічні напрями розвитку індустрії гостинності, здатність обґрунтовувати та приймати рішення щодо розвитку готельного та ресторанного бізнесу, уміння організації та координації господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, здатність оцінювати тенденції розвитку національного та регіонального ринку готельних та ресторанних послуг, з урахуванням факторів впливу, здатність розробляти варіанти реалізації проекту у сфері готельного та ресторанного бізнесу з метою виконання стратегічних планів та програм розвитку туризму на національному та регіональному рівнях, здатність самостійно здійснювати підготовку завдань, розробляти проектні рішення та оцінювати їх ефективність з урахуванням фактора невизначеності, здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей розвитку суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, здатність організовувати інноваційну, комерційну, маркетингову діяльність та розробляти антикризові програми, здатність здійснювати оригінальні дослідження, інтерпретувати та презентувати одержані результати, здатність до формування взаємовідносин на професійному та соціальному рівнях, здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети.

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

5.8. Зміст. Проект, його учасники та зовнішнє середовище. Основи управління проектами. Управління перед проектною фазою проекту. Управління розробкою інвестиційних проектів. Управління реалізацією проектів: основні задачі та етапи здійснення. Фінансове забезпечення реалізації проектів. Процес здійснення контролю в управлінні проектами. Управління якістю проектів. Управління ризиками в проектах. Управління завершенням проекту.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Батенко Л.П., Загородніх О.А., Ліщинська В.В. Управління проектами: навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2014. 231 с.
2. Козик В. В., Тимчишин І. Є. Практикум з управління проектами: навч. посіб. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. 180 с.
3. Петренко Н. О. Управління проектами: навч. посібн. Київ: Центр учбової літератури, 2015. 244 с.
4. Сабина Пайпе. Проектный менеджмент: ускоренный курс. Москва: Дело и Сервис. 2015. 192 с.
5. Управління діловими проектами: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2015. 280 с.
6. Тарасюк Г.М. Управління проектами: навч. посіб. Київ: Каравела, 2014. 344 с.
7. Тянь Р.Б., Холод Б.І., Ткаченко В.А. Управління проектами: підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2013. 224 с.

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

- лекції (оглядова / тематична / проблемна);
- практичні заняття (презентація / дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах / інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; ситуаційні завдання тощо);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.