

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»

ЗМІСТ

ВСТУП	
1. Загальна інформація.....	
1.1. Назва і адреса.....	
1.2. Опис закладу.....	
1.3. Академічні органи.....	
1.4. Академічний календар.....	
1.5. Перелік запропонованих освітніх програм	
1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації.....	
1.7. Механізми для визначення кредитної мобільності та попереднього навчання (формального, неформального та інформального)	
1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка).....	
1.9. Механізми академічного управління	
2. Ресурси та послуги.....	
2.1. Студентський стіл відділу кадрів.....	
2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання	
2.3. Харчування	
2.4. Вартість проживання.....	
2.5. Фінансова підтримка для студентів	
2.6. Медичні послуги	
2.7. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами.....	
2.8. Навчальне обладнання	
2.9. Організація мобільності за освітніми програмами	
2.10. Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності»	
2.11. Мовні курси	
2.12. Можливості для проходження практики	
2.13. Умови для занять спортом і відпочинку.....	
2.14. Студентські організації.....	
3. Профіль програми	
4. Освітня програма	
5. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)	

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 та оцінок за національною шкалою і шкалою ЄКТС.

Таблиця відповідності шкали оцінювання ЄКТС
національній системі оцінювання в Україні та КНТЕУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка за системою	
		національною	ВТЕІ
A	ВІДМІННО – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	5 (відмінно)	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	4 (добре)	82-89
C	ДОБРЕ – загалом правильна робота з певною кількістю значних помилок		75-81
D	ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю недоліків	3 (три)	69-74
E	ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії		60-68
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО – потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	2 (незадовільно)	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО необхідна серйозна подальша робота, обов'язковий повторний курс		1-34

1. Загальна інформація.

1.1. Назва і адреса.

Вінницький торговельно-економічний інститут.

Адреса: вул. Соборна 87, м. Вінниця, 21050, факс: (0432)56-26-94

Електронна пошта: secretarvtei@ukr.net

1.2. Опис закладу.

Вінницький торговельно-економічний інститут був створений наказом ректора Київського державного торговельно-економічного університету №1644 від 02.10.1998 року відповідно до наказу Міністерства освіти та науки України «Про реорганізацію Структурного підрозділу КДТЕУ» і є правонаступником Вінницьких факультетів КДТЕУ.

Як навчальний заклад, його було засновано у 1968 і 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 1987 році філію було реорганізовано у факультет, а у 1998 – у Вінницький торговельно-економічний інститут Київського державного торговельно-економічного університету. Інститут діє на підставі Положення про Вінницький торговельно-економічний інститут. Інститут здійснює освітню діяльність на підставі ліцензії Міністерства освіти і науки України та акредитований за найвищим – IV рівнем акредитації.

Кількість викладачів ВТЕІ КНТЕУ- 158, з них – професорів, докторів наук – 11,3%; кандидатів наук, доцентів – 37,3%. В інституті навчається 2948 студентів, із них на денній формі навчається 1537. Підготовка фахівців здійснюється за 13 – спеціальностями ОС «бакалавр» і 11-ма спеціальностями ОС «магістр».

1.3. Академічні органи.

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

Мартінова Лілія Борисівна	заступник директора з навчально-методичної роботи, кандидат філологічних наук, доцент.
------------------------------	---

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

Гловацький Олексій Миколайович	заступник директора з адміністративно - господарської частини
-----------------------------------	--

1.4. 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.

1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.

Галузь знань	Спеціальність	Спеціалізація освітнього ступеня «бакалавр»	Спеціалізація освітнього ступеня «магістр»
03 Гуманітарні науки	035 «Філологія»	«Германські мови та літератури (переклад включно)»	«Германські мови та літератури (переклад включно)»
05 Соціальні та поведінкові науки	051 «Економіка»	«Міжнародна економіка»	«Міжнародна економіка»
		«Економіка підприємства»	«Економіка підприємства»
		«Економічна кібернетика»	«Економічна кібернетика»
			Економічна безпека підприємства
	292 «Міжнародні економічні відносини»	«Міжнародний бізнес»	
07 Управління та адміністрування	071 «Облік і оподаткування»	«Облік і оподаткування»	«Облік і оподаткування»
		«Фінансовий контроль»	«Фінансовий контроль»
	072 «Фінанси, банківська справа та страхування»	«Державні фінанси»	«Державні фінанси»
		«Фінансове посередництво»	«Фінансове посередництво»
	073 «Менеджмент»	«Менеджмент організацій»	«Менеджмент організацій»
		«Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності»	«Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності»
		«Туристичний менеджмент»	«Туристичний менеджмент»
		«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»	Адміністративний менеджмент
	075 «Маркетинг»	«Маркетинг»	«Маркетинг»
		«Рекламний бізнес»	
076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»	«Товарознавство та комерційна логістика»		«Товарознавство та комерційна логістика»
			Товарознавство та експертиза в митній справі
281 «Публічне управління та адміністрування»		«Публічне управління та адміністрування»	«Публічне управління та адміністрування»
08 Право	081 «Право»	«Комерційне право»	
		«Фінансове право»	
18 Виробництво та технології	181 «Харчові технології»	–	Ресторанні технології
24 Сфера обслуговування	242 «Туризм»	–	Міжнародний туристичний бізнес
	241 «Готельно-ресторанна справа»	–	Готельна і ресторанна справа»

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

Інформація про вступні випробування та правила прийому на навчання за освітнім ступенем «бакалавр», «магістр» розміщена на сайті Вінницького торговельно-економічного інституту: <http://www.vtei.com.ua>

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

Визначення кредитної мобільності та попереднього навчання здійснюються відповідно до Закону України «Про освіту», Закону України «Про вищу освіту», Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти Вінницького торговельно-економічного інституту, Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність у ВТЕІ.

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

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

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

1.9. Механізми академічного управління.

Механізми академічного управління в ВТЕІ КНТЕУ визначені:

- Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ;
- Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про індивідуальний навчальний план студента ВТЕІ КНТЕУ;
- Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ВТЕІ КНТЕУ;
- Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти у ВТЕІ 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 навчального корпусу №1 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)675703;
- гуртожиток №2 - 21022, м. Вінниця, вул. Станіславського 54, тел.(0432)664272.

2.3. Харчування.

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

2.4. Вартість проживання.

Вартість проживання у гуртожитку становить 440 грн. на місяць (гуртожиток № 1, 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 пільг і гарантій нараховуються соціальні стипендії.

Вони призначаються:

- студентам з числа осіб, яким згідно Закону України «Про статус і соціальний захист громадян, що постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи», гарантуються пільги при призначенні стипендії;
- студентам-шахтарям, які мають стаж підземної роботи не менш як три роки;
- студентам, батьки яких є шахтарями, що мають стаж підземної роботи не менш як 15 років або загинули внаслідок нещасного випадку на виробництві чи стали інвалідами I або II групи, — протягом трьох років після здобуття загальної середньої освіти;
- студентам, які визнані учасниками бойових дій, та їх діти (до закінчення навчання у вищому навчальному закладі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років);
- студентам, 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 антитерористичної операції, бойових дій чи збройних конфліктів, а також внаслідок захворювання, одержаного в період участі в антитерористичній операції (до закінчення навчання у вищому навчальному закладі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років);
- студентам, один з 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 вищому навчальному закладі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років)
- студентам, зареєстрованих як внутрішньо переміщені особи (до закінчення навчання у вищому навчальному закладі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років);
- студентам, які є дітьми-інвалідами та інвалідами I—III групи;
- студентам з малозабезпечених сімей (у разі отримання відповідної державної допомоги згідно із законодавством).

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).

- поглибленням та вдосконаленням знань іноземних мов під час 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 Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

2.11. Умови для занять спортом і відпочинку.

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

В інституті працює відділ з організації виховної та культурно-мистецької роботи студентів в якому існують такі творчі колективи: народний театр пісні «Слов'янка», народний театр сучасного танцю «Ритм серця», ансамбль народного танцю «Сяйво», клуб КВН, інструментальний ансамбль, вокальні ансамблі малої форми: дуети, тріо, квартети та окремі солісти-вокалісти, гурток художнього читання та декламування тощо.

Створено всі умови для заняття фізичною культурою і спортом. Фізкультурно-оздоровча робота проводиться в спортивному залі інституту та орендованих спортивних спорудах, до яких входять легкоатлетичний комплекс з біговими доріжками, ігрові майданчики, басейн.

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, гандбол, боротьба, легка атлетика.

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;
- 3 ради студентського самоврядування факультетів;
- студентське наукове товариство «ВАТРА»;
- студентський туристичний клуб «Way to Freedom»;
- студентські дискусійні клуби та клуби за інтересами – «Актуальні проблеми реформування фінансової системи України», «Інноваційні технології в управлінні підприємством 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» тощо;
- наукові гуртки – з економіки підприємства, з міжнародної економіки, «Структурні зрушення в економіці Європейських країн: перейняття досвіду для України», «Економіко-математичне моделювання», «Менеджмент: проблеми сьогодення та перспективи розвитку», «American and English Studies», «Business English Club», «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».

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

3. Профіль програми.

Профіль програми «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр»	
Тип диплома та обсяг програми	Одиничний ступінь, 240 кредитів ЄКТС
Вищий навчальний заклад	ВТЕІ КНТЕУ
Акредитаційна інституція	Міністерство освіти і науки України
Період акредитації	2016 рік
Рівень програми	Перший рівень
А	Ціль освітньої програми
	Формування сучасної системи професійних знань та навичок в сфері

	діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
В	Характеристика програми	
	Предметна область (галузь знань)	24 «Сфера обслуговування»
	Основний фокус програми та спеціалізації	Загальна вища освіта за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа»
	Орієнтація програми	Фундаментальна, професійна, прикладна
	Особливості та відмінності	Наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для роботи в сфері гостинності. Проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та відомих практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу
С	Придатність до працевлаштування та подальшого навчання	
	Придатність до працевлаштування	Фахівець цього рівня підготовлений до роботи за кількома з видів і найменувань економічної діяльності за Національним класифікатором видів економічної діяльності (ДК 009:2006). Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2462* Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси) Фахівець із готельної справи Фахівець із ресторанної справи 4222 Службовці з інформування (довідок) Адміністратор Адміністратор залу Черговий відповідальний по міністерству (відомству) Черговий з видання довідок (бюро довідок) Черговий по роботі з представниками Інтуриста та управління з обслуговування дипломатичного корпусу Черговий інформаційно-довідкової служби Черговий у більярдному залі 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління Інструктор з основної діяльності 3414 Консультант з подорожей та організатори подорожей Фахівець з готельного обслуговування Фахівець з організації дозвілля

		<p>Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>3152 Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості</p> <p>Диспетчер-інспектор</p> <p>Інспектор з контролю якості продукції</p> <p>Інспектор з експлуатаційних, виробничо-технічних та організаційних питань</p> <p>2419.2* Професіонали у сфері маркетингу, ефективності підприємництва, фінансової діяльності, раціоналізації виробництва та інтелектуальної власності</p> <p>Фахівець з раціоналізації виробництва</p> <p>Фахівець із стандартизації, сертифікації та якості</p> <p>Фахівець із якості</p> <p>Фахівець-аналітик з дослідження товарного ринку</p>
	Подальше навчання	Навчання в магістратурі за освітнім ступенем «магістр»
D	Стиль викладання	
	Підходи до викладання та навчання	Лекції (тематичні та проблемні), практичні заняття з використанням інформаційних технологій та активних методів навчання (ситуаційних, розрахунково-аналітичних завдань, кейсів), дистанційне навчання.
	Методи оцінювання	Письмові та усні екзамени, заліки, виробнича практика, усні презентації, підсумкова атестація кваліфікаційний екзамен
E	Програмні компетентності	
	Загальні компетентності	<p>1. Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища</p> <p>2. Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів; до організації і планування соціально-економічних явищ</p> <p>3. Здатність ділового спілкування іноземною мовою</p> <p>4. Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію</p> <p>5. Знання організаційно-функціональних, програмно-технологічних, лінгвістичних засобів системно-мережевої взаємодії та пошуку в документально-інформаційних системах</p> <p>6. Здатність використовувати оргтехніку, прикладне програмне забезпечення, документально оформляти управлінське рішення</p>

		<p>7. Уміння проводити моніторинг змін у законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечувати правомочність рішень</p> <p>8. Уміння використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності</p> <p>9. Уміння спілкуватися з експертами та фахівцями з інших галузей</p> <p>10. Здатність захищати інтереси держави, поєднувати та взаємоузгоджувати суспільні, колективні та індивідуальні інтереси</p> <p>11. Уміння формулювати та ініціювати нові ідеї, формулювати її мету, завдання, необхідні ресурси</p> <p>12. Уміння використовувати проектний підхід управління, формулювати мету, завдання, обґрунтовувати ресурсне забезпечення проекту</p> <p>13. Здатність здійснювати правове забезпечення діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу</p>
	<p>Спеціальні компетентності</p>	<p>1. Здатність використовувати технології виробництва, організації обслуговування і реалізації готельних та ресторанних послуг</p> <p>2. Уміння демонструвати та застосувати знання з організації готельної, ресторанної справи, технології продукції, проектування, менеджменту, економіки, маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі</p> <p>3. Здатність проектувати, розробляти дизайн, експлуатувати інженерні системи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>4. Здатність обґрунтування напрямів стратегічного розвитку підприємства</p> <p>5. Здатність аналізувати тенденції розвитку ГРС</p> <p>6. Здатність визначати ресурсне забезпечення виробничих процесів розроблення і реалізації готельних та ресторанних послуг</p> <p>7. Здатність обґрунтовувати інвестиційну привабливість проектів на бізнес-план підприємстві</p> <p>8. Здатність організовувати колективну працю з метою надання послуг розміщення, проживання, харчування та організації дозвілля</p> <p>9. Здатність організовувати сервісний та виробничий процеси; забезпечувати його ефективність</p> <p>10. Здатність оцінювати ефективність господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>

		<p>11.Здатність організувати роботу працівників із дотриманням діючих нормативних документів</p> <p>12.Здатність забезпечувати безпечність праці з дотриманням правил техніки безпеки</p> <p>13.Здатність організувати процес надання послуг з урахуванням вимог і потреб споживачів</p> <p>14.Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення</p> <p>15.Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію</p> <p>16.Здатність розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів</p> <p>17.Здатність розробляти нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію</p> <p>18.Здатність користуватися різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів</p> <p>19.Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, визначати площі приміщень</p> <p>20.Уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p> <p>21.Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів</p> <p>22.Здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, санаторно-курортних закладах</p> <p>23.Уміння контролювати якість сировини та готової продукції</p> <p>24.Здатність забезпечувати дотримання вимог діючої нормативної документації</p> <p>25.Здатність здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів</p>
	Програмні результати навчання	
	<p>Випускник повинен:</p> <p>Знати та розуміти:</p> <p>- сутності стратегічного маркетингу; особливостей, методів, принципів;</p>	

уміння здійснювати креативну розробку комплексу стратегій суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу щодо просуванню їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації.

- зміст та психологічні особливостей поведінки споживачів; закономірностей ефективної комунікації в організації; умов забезпечення позитивної мотивації працівників; здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- наукові засади до створення експлуатаційної та виробничої програм суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; знання інноваційних форм та методів сервісної діяльності та надання додаткових послуг у підприємствах готельного і ресторанного господарства; знання сучасних стандартів обслуговування, систем.

Вміти:

- застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій; знання основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних готельних та ресторанных технологій.
- визначати стратегічні цілі управління діяльністю суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; уміння аналізувати та розробляти заходи щодо удосконалення організаційної структури і культури в процесі управління організацією.
- забезпечувати захист державних економічних інтересів на основі діючих правових норм під час діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; знання порядку охорони прав на об'єкти інтелектуальної власності, системи захисту прав інтелектуальної власності.
- здійснювати формування професійної культури сучасних професіоналів у сфері готельного і ресторанного бізнесу
- уміти здійснювати ефективний контроль та налагоджувати якісний зворотний зв'язок в процесі управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

4. Освітня програма.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми)

к.е.н., доцент І. О. Мазуркевич

Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Рівень вищої освіти	Перший
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Загальна кількість кредитів	240
Термін навчання	3 роки 10 місяців
1	Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за освітньо-професійною програмою

	-Повна загальна середня освіта -Умови прийому на програму регламентуються Правилами прийому до ВТЕІ КНТЕУ -Можливість навчитись за програмою другого та третього рівнів		
2	Перелік навчальних дисциплін		
	Навчальні дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС (для кожної дисципліни)	<i>Місце в логічній послідовності вивчення (рік навчання)</i>
	1.Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	9	1, 2, 3, 4
	2.Безпека життєдіяльності	3	1
	3.Вища та прикладна математика	6	1
	4.Економічна інформатика	4,5	1
	5.Правознавство	4,5	1
	6.1 Історія України	3	1
	6.2.Культурна спадщина України	х	1
	6.3 Світова культура	х	1
	6.4 Релігієзнавство	х	1
	8.Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	2
	9. Економічна теорія	6	2
	10.Інженерна графіка	3	2
	10.1 Розрахункова графічна робота з «Інженерної графіки»		2
	11.Товарознавство	3	2
	12.1 Політологія	3	2
	12.2 Соціологія	х	2
	12.3 Психологія	х	2
	7. Фізичне виховання	24	1, 2, 3, 4
	13.Друга іноземна мова	7,5	3, 4, 5, 6, 7, 8
	9.Громадське будівництво	6	3
	14.Охорона праці	3	3
	15.Статистика	4,5	3
	16.1 Трудове право	3	3
	16.2 Господарське право	х	3
	1.Іноземна мова спеціальності	3	5, 6, 7
17.Фінанси, гроші та кредит	3	4	
18.Філософія	3	4	
19.1 Міжнародні економічні відносини	3	4	
19.2 ЗЕД підприємства	х	4	
19.3 Просторова економіка	х	4	
21.Готельна справа	12	5,6	
20.1 КР з готельної справи			
22. Ресторанна справа	15	5,6	

23.Устаткування закладів ГРГ	3	5
24.1 Кейтеринг	3	5
24.2 Організація роботи сомельє	x	5
24.3 Етнічна кулінарія	x	5
24.4 Барна справа	x	5
27.1 Івентивний менеджмент	3	6
27.2 Організація туризму	x	6
27.2Організація виставкової діяльності	x	6
27.3Організація дозвілля	x	6
Маркетинг	9	7,8
Менеджмент	12	7,8
КР з менеджменту		7,8
Економіка готелів і ресторанів	12	7
Інформаційні системи і технології в ГРБ	3	7
Дизайн	3	7
WEB дизайн	x	7
Бухгалтерський облік	3	8
Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	3	8
Електронний документообіг	3	8
Електронна комерція	x	8
Кризові комунікації	x	8
Психологія спілкування	x	8
Військова підготовка**	18	5,6,7,8
Виробнича практика	18	
Кваліфікаційний екзамен	3	
Виробнича практика		
Частка (у процентному співвідношенні) дисциплін нормативного змісту підготовки		73,9%
3	Очікувані результати навчання	
	Компетентності, якими повинен оволодіти магістр	
Загальні	1.Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища 2.Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів; до організації і планування соціально-економічних явищ 3.Здатність ділового спілкування іноземною мовою 4.Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію	

	<p>5.Знання організаційно-функціональних, програмно-технологічних, лінгвістичних засобів системно-мережевої взаємодії та пошуку в документально-інформаційних системах</p> <p>6.Здатність використовувати оргтехніку, прикладне програмне забезпечення відповідно до виду діяльності, документально оформляти управлінське рішення</p> <p>7.Уміння проводити моніторинг змін у законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечувати правомочність рішень</p> <p>8.Уміння використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності</p> <p>9.Уміння спілкуватися з експертами та фахівцями з інших галузей</p> <p>10.Здатність захищати інтереси держави, поєднувати та взаємоузгоджувати суспільні, колективні та індивідуальні інтереси</p> <p>11.Уміння формулювати та ініціювати нові ідеї, формулювати її мету, завдання, необхідні ресурси</p> <p>12.Уміння використовувати проектний підхід управління, формулювати мету, завдання, обґрунтовувати ресурсне забезпечення проекту</p> <p>13.Здатність здійснювати правове забезпечення діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу</p>
Фахові (спеціальні)	<p>1.Здатність використовувати технології виробництва, організації обслуговування і реалізації готельних та ресторанних послуг</p> <p>2.Уміння демонструвати та застосувати знання з організації готельної, ресторанної справи, технології продукції, проектування, менеджменту, економіки, маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі</p> <p>3.Здатність проектувати, розробляти дизайн, експлуатувати інженерні системи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>4.Здатність обґрунтування напрямів стратегічного розвитку підприємства</p> <p>5.Здатність аналізувати тенденції розвитку готельної та ресторанної справи</p> <p>6.Здатність визначати ресурсне забезпечення виробничих процесів розроблення і реалізації готельних та ресторанних послуг</p> <p>7.Здатність обґрунтовувати інвестиційну привабливість проектів на бізнес-план підприємстві</p> <p>8.Здатність організовувати колективну працю з метою</p>

надання послуг розміщення, проживання, харчування та організації дозвілля

9.Здатність організовувати сервісний та виробничий процеси; забезпечувати його ефективність

10.Здатність оцінювати ефективність господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

11.Здатність організовувати роботу працівників із дотриманням діючих нормативних документів

12.Здатність забезпечувати безпечність праці з дотриманням правил техніки безпеки

13.Здатність організовувати процес надання послуг з урахуванням вимог і потреб споживачів

14.Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення

15.Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію

16.Здатність розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів

17.Здатність розробляти нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію

18.Здатність користуватися різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів

19.Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, визначати площі приміщень

20.Уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

21.Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів

22.Здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, санаторно-курортних закладах

23.Уміння контролювати якість сировини та готової продукції

24.Здатність забезпечувати дотримання вимог діючої нормативної документації

25.Здатність здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних

5. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

5.1 Назва. Іноземна мова за професійним спрямуванням.

5.2.Тип. Обов'язкова

5.3.Рік навчання. 2017/2018, 2018/2019.

5.4.Семестр. I, II, III.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Іваницька Н.Б., д. ф. н., професор, Швець Г.В., к. пед. н., доцент.

5.6.Результати навчання. практичне оволодіння іноземною мовою спеціального вжитку шляхом розвитку лінгвістичної, комунікативної, професійної, соціокультурної компетенцій здобувачів вищої освіти; розвиток навичок усного (діалогічного й монологічного) мовлення, письма, функціонального читання, формування вмінь складання анотацій та реферування іншомовних текстів фахової тематики; поглиблення розуміння іншомовних соціокультурних реалій, знання й адекватне тлумачення різних зразків мовної поведінки, уміння адекватно реагувати й діяти у професійних і побутових контекстах полікультурного середовища; оволодіння методикою та прийомами самоосвіти, розвиток навичок автолінгводидактичної діяльності. Програма курсу розрахована на досягнення РВМ В2.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Вхідний рівень володіння мовою В1+.

5.8.Зміст. I. 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 та харчування. Типи готелів та їхня класифікація. Персонал готелю. Менеджмент у готелях. Маркетинг у туристичній індустрії. Харчування у готелях. Ресторани та їхня діяльність. Персонал ресторану. Типи послуг закладів харчування. Меню, його роль та принципи планування.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Англійська мова за професійним спрямуванням : збірник завдань для розвитку комунікативних навичок : освіт.-кваліф. рівень «бакалавр» : галузь знань 0517 «Харч. пром-сть та перероб. с.-г. продукції», 1401 «Сфера обслуг.» : напр. підгот. «Харч. технології та інженерія», «Готельно-ресторанна справа» : проф. спрям. «Технології в ресторан. господарстві» / авт. О. Б.Мойсієнко. – К. : КНТЕУ, 2012. – 42 с.

2. Бунтіна, Л. Ф. Англійська мова ресторанної справи : навч. посібник / Л. Ф. Бунтіна. – К. : КНТЕУ, 2009. – 172 с.

3. Галаган, В. Я. Німецька мова туризму та готельного господарства = Deutsch für Tourismus und Hotellerie : навч. посібник / В. Я. Галаган. – К. : КНТЕУ, 2010. – 420 с.
4. Латигіна А.Г. Basic English of Economics: підручник / А.Г. Латигіна. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 319 с.
5. Семідоцька, В. А. Англійська мова менеджменту готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / В. А. Семідоцька. – К. : КНТЕУ, 2009. – 113с.
6. Степаненко, Т. І. Французька мова туристичного та готельно-ресторанного бізнесу = Le Français du tourisme, de L'hotellerie et de La restauration : Навч. посібник / Т. І. Степаненко. – К : КНТЕУ, 2006. – 201с.
7. Туріс, І. Ю. Німецька мова готельно-ресторанної справи = Ingrid Turis, Deutsch des hotelrestaurantwesens : навч. посібник / І. Ю. Туріс. – К. : Кондор, 2011. – 196 с.
8. Фрайхофф Д. Німецька економічна мова: Навчальний посібник / Д. Фрайхофф, О.В. Бекетова, Н. Ізерманн Н. – Вінниця : Нова книга, 2001. – 169 с.
9. Хистова, Л. М. Англійська мова менеджменту у туризмі та готельному господарстві = English for the Hospitality and Tourist Business : Навчальний посібник / Л. М. Хистова. – К : КНТЕУ, 2001. – 257 с.
10. Mascull Bill. Business Vocabulary in Use (Intermediate) / Mascull Bill. - Cambridge University Press, 2006. – 172 p.

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 / «мозкова атака» / тренажерні завдання / робота в малих групах/ проектне навчання інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; індивідуальне завдання, система управління навчанням тощо);

- підсумковий контроль (I-II семестр-залік; III семестр – екзамен письмовий).

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

5.1. Назва. Безпека життєдіяльності.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2017/2018.

5.4. Семестр. I.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Лук'янець А.В., ст. вик.,

Дзюба Т.А., к. е. н., асистент

5.6. Результати навчання. Опанування знаннями, вміннями та навичками вирішувати професійні завдання з обов'язковим урахуванням галузевих вимог щодо забезпечення безпеки персоналу та захисту населення в небезпечних та надзвичайних ситуаціях і формування мотивації щодо посилення особистої відповідальності за забезпечення гарантованого рівня безпеки функціонування об'єктів галузі, матеріальних та культурних цінностей в межах науково-обґрунтованих критеріїв прийнятної ризику.

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

5.8.Зміст. Основні поняття та визначення безпеки життєдіяльності. Людина як елемент системи «людина – життєве середовище». Техногенні небезпеки та їх вплив на життєдіяльність людини. Природні небезпеки. Соціально – політичні небезпеки . Безпека життєдіяльності в умовах надзвичайних ситуацій. Організація та управління безпекою життєдіяльності.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Безпека життєдіяльності : Навч. посібник / Ю. С. Скобло, В. Г. Цапко, Д. І. Мазоренко, Л. М. Тіщенко ; За ред. В.Г. Цапка. – 4-е вид., перероб. і допов. – К : Знання, 2010 – 397с.

2. Безпека життєдіяльності : нормативні документи для навчальних закладів. – 4-те вид., допов. і перероб. – К. : Основа, 2010. – 1024 с.

3. Безпека життєдіяльності : опорний конспект лекцій / авт.: О. С. Болілий, Л. А. Карпенко. – К. : КНТЕУ, 2013. – 82 с.

4. Безпека життєдіяльності : підручник / [О. І. Запорожець, Б. Д. Халмурадов, В. І. Применко, В. О. Михайдюк, Т. Я. Коніцула]. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 448 с.

5. Безпека життєдіяльності : підручник / В. П. Пішак, М. М. Радько, О. О. Воробйов та ін. ; за ред. М.М. Радька. – Чернівці : Книги-XXI, 2008. – 360с.

6. Безпека життєдіяльності. Збірник тестових завдань / уклад. О. С. Болілий, Л. Д. Романчук. – К. : КНТЕУ, 2009. – 47 с.

7. Безпека життєдіяльності. Практикум / авт. О. С. Болілий. – К. : КНТЕУ, 2012. – 93 с.

8. Вдовенко І. С. Методика викладання курсу безпеки життєдіяльності : навч. посібник / І. С. Вдовенко. – К. : Кондор, 2011. – 196 с.

9. Геврик Є. О. Безпека життєдіяльності : навч. посібник / Є. О. Геврик. – К. : Ельга-Н, КНТ, 2007. – 384с.

10. Мягченко О. П. Безпека життєдіяльності людини та суспільства : навч. посібник / О. П. Мягченко. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 384 с.

11. Лапін В. М. Безпека життєдіяльності людини : навч. посібник / В. М. Лапін. – 6-е вид., перероб. і допов. – К. : Знання, 2007. – 332с.

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

-лекції;

-практичні з використанням мультимедійного забезпечення.

5.11.Методи і критерії оцінювання.

-- поточний контроль (тестування; усне та письмове опитування; задачі);

-підсумковий контроль (залік).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва.Вища та прикладна математика.

5.2.Тип. Обов'язкова.

5.3.Рік навчання. 2017/2018.

5.4.Семестр. I

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Гусак Л.П., к. пед. н., доцент.

5.6.Результати навчання. Формування системи знань з вищої математики.

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

5.8.Зміст. Матриці та операції над ними. Визначники, їх властивості. Системи лінійних рівнянь. Векторна алгебра. Пряма на площині та у просторі. Функції однієї змінної. Границі числових послідовностей та функції. Диференціальне числення. Функції багатьох змінних. Інтегральне числення функції однієї змінної. Диференціальні рівняння. Числові та степеневі ряди.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Барковський В.В. Вища математика для економістів: навч. посібник / В.В. Барковський, Н.В. Барковська. – 5-те вид. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 448с.

2. Валєєв К.Г. Вища математика для економістів: навч. посібник / К.Г. Валєєв, І.А. Джалладова, С.В. Дегтяр. – К.: Знання, 2011. – 287с.

3. Васильченко І.П. Вища математика для економістів: підручник / І.П. Васильченко. – 3-те вид., випр. і допов. – К.: Знання, 2007. – 454с.

4. Збірник задач з вищої математики. Ч.1 / Укл. Мартиненко В.С. та ін. – К.: КНТЕУ, 2000. – 210с.

5. Збірник задач з вищої математики. Ч.2 / Укл. Мартиненко В.С. та ін. – К.: КНТЕУ, 2001. – 220с.

6. Клепко В.Ю. Вища математика в прикладах і задачах: навч. посібник / В.Ю. Клепко, В.Л. Голець. – 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 594с.

7. Ковальчук Т.В. Вища математика для економістів: підручник. Ч.1 / Т.В. Ковальчук, В.С. Мартиненко. – К.: КНТЕУ, 2005. – 395с.

8. Ковальчук Т.В. Вища математика для економістів: підручник. Ч.2 / Т.В. Ковальчук, В.С. Мартиненко, В.І. Денисенко. – К.: КНТЕУ, 2007. – 342с.

9. Макаренко В.О. Вища математика для економістів: навч. посібник / В.О. Макаренко. – К.: Знання, 2008. – 517с.

10. Чубатюк В.М. Вища математика: навч. посібник / В.М. Чубатюк. – К.: Професіонал, 2006. – 432с.

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій навчання:

-лекції (традиційна; проблемна);

-практичні заняття (традиційні з ситуаційними завданнями).

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. Економічна інформатика.

5.2.Тип. Нормативна.

5.3.Рік навчання. 2017/2018.

5.4.Семестр I.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Степова С.В., к.е.н., доцент.

5.6.Результати навчання. Теоретична та практична підготовка здобувачів вищої освіти до ефективного застосування на підприємствах ресторанного господарства сучасних інформаційних систем для поліпшення якості обслуговування клієнтів; забезпечення швидкості оброблення замовлень послуг для відвідувачів; покращення послідовності і контролю за роботою співробітників; інтеграції сучасного обладнання: POS-принтери та POS-терміналів, КПК; ведення обліку товарів та руху товарів; зменшення часу на пошук та аналіз отриманої інформації. Вміння орієнтуватися в інформаційних системах «Парус-Підприємство», «1С: Підприємство», «Податкова звітність» та типу Клієнт-банк.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна інформатика», «Інформаційні технології та системи», «Комп'ютерні мережі та телекомунікації».

5.8.Зміст. Інформаційні технології та системи та їх роль в управлінні економікою. Правове забезпечення роботи з інформаційними системами. Економічна інформація і засоби її формалізованого опису. Інформаційні технології оброблення економічної інформації. Організація інформаційної бази систем обробки економічної інформації. Особливості роботи з інформаційними системами Парус –Підприємство. Технологія інсталяції, оновлення та роботи з інформаційною системою Парус-ресторан. Організаційно-методичні основи створення та функціонування інформаційних систем. Технологія інсталяції та роботи з інформаційною системою Податкова звітність. Дослідження та аналіз інформаційних систем які застосовуються в ресторанному господарстві. Методика ведення готельно-ресторанного господарства з використанням інформаційних систем. Технологія роботи з інформаційною системою типу Клієнт-Банк. Особливості роботи з інформаційними системами 1С: Підприємство. Інформаційні технології та системи сучасного суспільства, тенденції розвитку.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. – К. : Кондор, 2013. – 250 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов. – 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 280 с.
3. Інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : опорний конспект лекцій / авт.: С. В. Мельниченко, Н. І. Ведмідь. – К. : КНТЕУ, 2010. – 30 с.
4. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – 2-ге вид. – К. : Ліра-К, 2012. – 388 с.
5. 1С: Підприємство 8 : учеб. версия. – М. : 1С-Паблішинг, 2013. – 645с. : ил. + +CD.
6. Комп'ютерні технології обробки облікової інформації : навч. посібник / В. Є. Ходаков, Т. Г. Кірюшатова, Р. М. Захарченко, М. В. Карамушка. – Херсон : Олді Плюс ; К. : Ліра-К, 2012. – 534 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 (дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- *поточний контроль* (тестування; усне / письмове опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);
- *підсумковий контроль* (екзамен).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська

5.1.Назва.Правознавство.

5.2.Тип. Обов'язкова.

5.3.Рік навчання. 2017/2018.

5.4.Семестр. I

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Киричук А.С., к.пед.н., доцент, Костюк Н. П., ст. викл.

5.6.Результати навчання. Засвоєння студентами основних теоретичних положень і понять національного права України, розуміння ними Конституції та чинного законодавства України, закономірностей побудови правової держави, формування в них високого рівня правової свідомості та правової культури, вміння тлумачити і правильно застосовувати нормативно-правові акти в практичній діяльності, грамотно оцінювати юридичні факти, вільно орієнтуватися в сучасному правовому полі.

5.7.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. Кунченко-Харченко В.І. Правознавство: навч. посібник / В.І. Кунченко-Харченко, В.Г. Печерський, Ю.Ю. Трубін. – К.: Кондор, 2011. – 474с.
2. Молдован В.В. Правознавство: навч. Посібник / В.В Молдован, Л.І Чулінда. – 2-ге вид. переробл. І допов. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 184с.
3. Основи правознавства: навч. посібник / за ред.. Ю.І. Крегула [Ю.І. Крегул, В.І. Орленко, І.В. Бризгалов, В.І. Батрименко, В.В. Ладиченко, В.А. погарченко, Т.М Дроздюк]. – К: КНТЕУ, 2012. – 406 с.
4. Основи правознавства: опорний конспект лекцій / авт.: В.А. Погарченко, Н.А. Плакся, О.В. Сердюченко. – К.:КНТЕУ, 2011. – 77с.

5. Основи правознавства: навч. посібник / Т.М. Барабаш, М.В. Глух, Т.В. Данченко та ін.. – К.: КНТ, 2009. – 408с.
6. Правознавство: підручник / А.І Берлач, С.С. Бичкова, Д.О. Карпенко та ін. – 2-ге вид., допов. - . – К.: Правова єдність, 2009. – 792с.
7. Правознавство: опорний конспект лекцій. Ч. 1. / уклад. А.М. Гаврилюк. – Вінниця: Центр підготовки навчальних та науково-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2009. – 87с.

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

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

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.Історія України

5.2.Тип. Вибіркова

5.3.Рік навчання. 2017/2018

5.4.Семестр. I

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Стопчак М.В., д.і.н., професор,
Чорна Н.М., д.і.н., професор

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

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Немає

5.8.Зміст. Предмет української історії. Доісторичне минуле України. Україна - Русь (IX - перша половина XIV т.). Литовсько-польська доба української історії (друга половина XIV - перша половина XVII ст.). Козацтво в історії України (II половина XVII-XVIII ст.). Україна у складі Російської та Австро-Угорської імперій (кінець XVIII - початок XX ст.). Боротьба за відродження державності України (1917-1920 рр.). Україна в умовах становлення комуністичного режиму. Україна у Другій Світовій війні та першому повоєнному десятиріччі (1939-1955 рр.). Україна у 60 – 80-ті роки XX ст. Розвиток незалежної України.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Грушевський М.С. Ілюстрована історія України. – К., 1992.
2. Бойко О.Д. Історія України: Навч. посіб. – 2-ге вид. – К., 2002.
3. Історія України / Під ред. В.А. Смолія. – К.,2002.
4. Крип'якевич І.П. Історія України . – Львів, 1992.
5. Полонська-Василенко Н.Д. Історія України: У 2-х т. – К., 1993.

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

- лекції традиційні словесні (розповідь, бесіда, пояснення, лекція),
- практичні, наочні (перегляд відеофільмів, презентацій, слайдів) методи, інтерактивне й дистанційне навчання;

5.11.Методи і критерії оцінювання.

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

5.12.Мова навчання та викладання. Українська

5.1.Назва.Культурна спадщина України

5.2.Тип. Вибіркова

5.3.Рік навчання. 2017/2018

5.4.Семестр. I

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Чорна Н.М., д.і.н., проф.

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

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Історія України»

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

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Висоцький О.Ю. Історія української культури : навч. посіб. / О.Ю.Висоцький. Дніпропетровськ»: НМетАУ, 2012. - 130 с.
2. Гаврюшенко О. Історія культури : навч. посіб. / О. Гаврюшенко, В. Шейко, Л.Тишевська. - К. : Кондор, 2012.
3. Калапчук С. Історія української та зарубіжної культури: навч. посіб. / С. Калапчук, В. Остафійчук, Ю. Горбань. - 5-те вид., перероб. і допов. - К. : Знання-Прес, 2004. 358 с.
4. Шейко В. Історія української культури / В. Шейко, В. Білоцерківський. - К. : Знання, 2009. 413 с.
5. Шейко В. Історія Української культури / В. Шейко, Л. Тишевська. – К.: Знання, 2012 – 264 с.

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

- лекції традиційні словесні (розповідь, бесіда, пояснення, лекція),
- практичні, наочні (перегляд відеофільмів, презентацій, слайдів) методи, інтерактивне й дистанційне навчання

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (усне опитування, тестування, контрольна робота, написання рефератів, написання наукових студентських робіт, реферування наукових монографій або статей);
- підсумковий контроль (залік).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Світова культура.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2017/2018

5.4. Семестр. I.

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

5.6. Результати навчання. Розрізняти художні стилі, традиції, явища культури у культурно-історичній спадщині людства; виявляти найсуттєвіше і найцінніше у культурному процесі в цілому та у кожному його етапі конкретно; простежувати загальнолюдські цінності у регіональних та історично-хронологічних культурних надбаннях; застосовувати набуті знання для характеристики історичного процесу взагалі, його періодів та регіонально-історичних явищ зокрема

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Історія української культури», «Психологія».

5.8. Зміст. Культура у сутнісному вимірі. Виникнення культури первісному суспільстві. Культура Стародавнього Єгипту та Межиріччя. Культура Стародавнього Китаю та Індії. Антична культура. Середньовічна культура. Культура доби Відродження. Західноєвропейська культура XVII □ XVIII ст. Західноєвропейська культура та мистецтво XIX – поч. XX ст. Провідні тенденції розвитку сучасної світової культури і мистецтва. Модернізм і постмодернізм.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Лекції з історії світової та вітчизняної культури: Навч. посібник. Вид. 2-ге, перероб. і доп. / За ред. А. В. Яртися, В. П. Мельника – Львів, 2005.

2. Меднікова Г.С. Українська і зарубіжна культура. - К., 2002

3. Українська та зарубіжна культура / За ред. В.О. Лозового. - Харків, 2008

4. Художня культура світу: Європейський культурний регіон: Навч. посібник / За ред. Н. Миропольської, Е. Белкіної, Л. Масол, О. Оніщенко. – К., 2001

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

– лекції (оглядова, тематична);

– практичні заняття (презентація, дискусія, робота в малих групах, інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування; усне, письмове опитування; перевірка огляду, конспекту, презентації, вправи, задачі, ситуаційного завдання тощо);

- підсумковий контроль (залік).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Релігієзнавство

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2017/2018

5.4. Семестр. I.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Маскевич О.Л., ст. викл.

5.6. Результати навчання. Самостійно аналізувати зміст теорії та історії релігії, зокрема, головні релігієзнавчі концепції; особливості віровчення, культу та

церковної (конфесійної) організації різноманітних релігій світу, їх місце в історії духовного розвитку людства; різноманітні події з історії та сучасного життя християнських конфесій в Україні, проводити порівняльний аналіз їхніх конфесійних відмінностей місця і ролі в духовно-релігійному, культурному та суспільному поступі українського народу; сучасний стан реалізації на практиці українського законодавства про свободу совісті та релігійні організації.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Історія України»

5.8.Зміст. Релігія як соціальне явище. Ранні форми релігії. Національно-державні релігії світу. Походження та сутність християнства. Православ'я. Католицизм. Протестантизм. Буддизм. Іслам. Релігійне життя сучасної України.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Абрамович А. Релігієзнавство: Дакор, 2006.-512 с.
2. Абрамович С.Д., Тілло М., Чікарькова М. Релігієзнавство.– К., 2004.–528 с.
3. Арутюнов В.Х. Релігієзнавство: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисциплін.-К.:КНЕУ.- 2001.-201 с.
4. Баканурський А.Г. Релігієзнавство. -К., 2004.- 304 с.
5. Борисова Основи релігієзнавства: навчально-методичний посібник, 2006.-288с.
6. Кислюк К.В., Кучер О.М. Релігієзнавство: Навч. посібник для студентів вузів. – К.,2004.
7. Історія релігії в Україні: Навч. посібник / А.М.Колодний, П.Л.Яроцький, Б.О.Лобовик та ін. – К., 1999.

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

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

5.11.Методи і критерії оцінювання.

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

5.12.Мова навчання та викладання. Українська

5.1.Назва.Фізичне виховання.

5.2.Тип. Обов'язкова.

3.4 Рік навчання 2017/2018, 2018/2019

5.4.Семестр. I-IV.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Пуздимір М.І., доцент, Тунік Л.Д., старший викладач, Сальникова С.В., асистент, Ворожцова Т.В, асистент.

5.6.Результати навчання. Надання необхідного обсягу знань, умінь та навичок використання засобів фізичної культури і спорту для підтримки та зміцнення здоров'я у нинішній час та у майбутній трудовій діяльності.

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. Гімнастика. Атлетична гімнастика. Баскетбол. Волейбол. Легка атлетика. Плавання. Рукопашний бій. Спеціальне медичне відділення. Настільний теніс. Бадмінтон. Дзюдо. Футбол. Аеробіка. Пауерліфтінг.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Присяжнюк С. І. Фізичне виховання : навч. посібник / С. І. Присяжнюк. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 504 с. Фізичне виховання в КНТЕУ : Збірник методичних матеріалів / Уклад. М.Ю. Короп та ін. – К : КНТЕУ, 2000. – 263с.
2. Фізичне виховання : навч. посібник / С. І. Присяжнюк, В. П. Краснов, М. О. Третьяков та ін. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 192с.
3. Чайченко Н. Л. Фізичне виховання. Самопідготовка : навч. посібник / Н. Л. Чайченко. – К. : КНТЕУ, 2010. – 192 с.

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

- практичні заняття;
- самостійна робота.

5.11.Методи і критерії оцінювання.

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

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва.Українська мова (за професійним спрямуванням)

5.2.Тип. Обов'язкова

5.3.Рік навчання. 2017/2018

5.4.Семестр. II

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Смагло Н.С., к.філ.н., доцент Мартінова Л.Б., к.філ.н., доцент

5.6.Результати навчання. Формування чіткого і правильного розуміння ролі державної мови у професійній діяльності; забезпечення досконалого володіння нормами сучасної української літературної мови та дотримання вимог культури усного й писемного мовлення; ознайомлення з особливостями офіційно-ділового та наукового стилів мовлення, їх практичного застосування у різних сферах діяльності фахівців.

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

5.8.Зміст. Державна мова – мова професійного спрямування. Основи культури української мови. Стилі сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні. Спілкування як інструмент професійної діяльності. Риторика і мистецтво презентації. Культура усного фахового спілкування. Форми колективного обговорення професійних проблем. Ділові папери як засіб писемної професійної комунікації. Українська термінологія в професійному спілкуванні. Науковий стиль і його засоби у професійному спілкуванні. Проблеми перекладу і редагування текстів.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Корж А. В. Українська мова професійного спрямування : навч. посібник / А. В. Корж. – К. : Правова єдність, 2010. – 296 с.

2. Мозговий В. І. Українська мова у професійному спілкуванні : Модульний курс. Навч. посібник / В. І. Мозговий. – 2-е вид., перероб. і доп. – К : Центр навчальної літератури, 2010. – 592с.
3. Погиба Л. Г. Українська мова фахового спрямування : підручник / Л. Г. Погиба, Т. О. Грибіниченко, Л. М. Голіченко. – К. : Кондор, 2011. – 350 с.
4. Коломієць В. С. Українська мова. Практикум : навч. посібник / В. С. Коломієць, С. Ю. Шашенко. – К. : КНТЕУ, 2009. – 125 с.
5. Шевчук С. В. Українська мова (за професійним спрямуванням) : підручник / С. В. Шевчук. – 4-те вид., – К. : Арій, 2010. – 576 с.

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

-лекції;

-практичні заняття (тренінг, моделювання ситуацій, тренажерні завдання).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування: усне та письмове опитування; перевірка підготовленого ситуаційного завдання тощо);

- підсумковий контроль (залік).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Економічна теорія

5.2. Тип. Обов'язкова

5.3. Рік навчання. 2017/2018

5.4. Семестр. II

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

5.6. Результати навчання. Вміти володіти основними методами пізнання економічних процесів і явищ для застосування цих знань на практиці в майбутній професійній діяльності, вміти виконувати постановку та розробляти алгоритм розв'язання ситуаційних завдань обробляти, осмислювати одержану економічну інформацію. Здатність оперувати навчальним матеріалом, узагальнювати, робити власні висновки. Виховання логіки сучасного економічного мислення. Формування цілісного уявлення про функціонування економіки на національному і загальносвітовому рівнях . Можливість виробити грамотну господарську поведінку в умовах ринкової системи. Вміти приймати обґрунтовані рішення на різних рівнях господарювання.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Ніяких

5.8. Зміст. Предмет і метод економічної . Економічна система суспільства. Відносини власності. Форми організації суспільного виробництва та їх еволюція. Теорія грошей. Ринкова економіка: суть, функції і структура. Конкуренція та монополія в ринковій економіці. Капітал як економічна категорія. Обороти капіталу. Капітал сфери обігу. Доходи і заробітна плата. Зайнятість. Теорія фінансів і кредиту. Ринкові відносини в аграрному секторі економіки. Держава та її економічні. Економічне зростання. Циклічні коливання в економіці. Основні риси і закономірності перехідної економіки та її особливості в Україні. Світове господарство і міжнародні економічні відносини. Економічні аспекти глобальних проблем.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Гукасьян Г. М. Экономическая теория / Г. М. Гукасьян, Г. А. Маховикова, В. В. Амосова. – 7-е изд. – СПб. : Питер, 2009. – 240 с. : ил. – (Завтра экзамен).
2. Дзюбик С.Д. Основи економічної теорії: Навч. посібник/ С.Д.Дзюбик, О.С.Ривак.- К: Знання, 2006.- 481с.
3. Економічна нобелеологія. Навч. посіб. – К.: “Академія», 2005.С.336
4. Економічна теорія: політекономія. Підручник / За ред. Базилевича В.Д. К.: Знання – Прес. 2007.С.719
5. Економічна теорія. Політекономія: підручник / В. М. Тарасевич, О. Ю. Бобровська, В. К. Лебедева та ін.; за ред. В. М. Тарасевича.– К.: Знання, 2012. – 206 с. – (Вища освіта ХХІ століття).
6. Мельник Л. Ю. Економічна теорія - політекономічний контекст : навч. посібник / Л. Ю. Мельник, П. М. Макаренко. – К. : Кондор, 2008.– 524с.
7. Мочерний С.В. Мочерна Я.С. Політична економія: Навч. посіб. – 2-е вид. – К.: Знання, 2007.С.684
8. Основи економічної теорії: Навч. посібник/ Л.Ю.Мельник, М.Х.Корецький, В.М.Огаренко, Л.Л.Мельник; За ред. Л.Ю. Мельника.- К: Центр навчальної літератури, 2005.- 528с.

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

-лекції традиційні словесні (розповідь, бесіда, пояснення, лекція),
-практичні, наочні (перегляд відеофільмів, презентацій, слайдів) методи, інтерактивне й дистанційне навчання.

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (опитування на семінарських заняттях; опитування на індивідуальних консультаціях та співбесідах; тестування; розв’язування задач, проведення аудиторних письмових контрольних робіт; виступи з реферативними повідомленнями та їх оцінка)
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська

5.1.Назва.Інженерна графіка.

5.2.Тип. Обов’язкова

5.3.Рік навчання. 2017/2018.

5.4.Семестр. II.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Степова С.В., к.е.н., доцент.

5.6.Результати навчання. Формування у майбутніх фахівців знань, умінь і навичок, необхідних для викладання технічних думок за допомогою креслення в системах комп’ютерного проектування, а також для розуміння принципу дії конструкції за її кресленням. Ознайомлення з основними положеннями інженерної графіки надасть здобувачам уявлення про способи побудови зображень деталей та їх з’єднань, що використовуються в устаткуванні закладів ресторанного господарства; можливість читати креслення збірних одиниць, складених із простих деталей. Будівельне креслення допоможе студентам набути навичок читання і виконання креслень споруд закладів ресторанного господарства.

5.7.Обов’язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з креслення

рівня повної загальної середньої школи.

5.8.Зміст. Основні поняття та історія розвитку інженерної графіки. Нарисна геометрія. Проектування точки і прямої. Проектування площин. Перетворення комплексного креслення. Проектування кривих ліній, поверхонь. Взаємний перетин поверхонь. Машинобудівне креслення. Типові елементи деталей. Складальне креслення. Будівельне креслення. Елементи будівельного креслення. Порядок виконання будівельного креслення. Системи автоматизованого проектування.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Інженерна графіка : опорний конспект лекцій / авт. Т. В. Савченко. – К. : КНТЕУ, 2013. – 66 с.

2. Інженерна та комп'ютерна графіка : підручник / В. Є. Михайленко, В. М. Найдиш, А. М. Підкоритов, І. А. Скидан ; За ред. В.Є. Михайленка. – 2-ге вид., переробл. – К. : Вища школа, 2001. – 350с. : іл.

3. Головчук А. Ф. Інженерна та комп'ютерна графіка : навч. посібник / А. Ф. Головчук, О. І. Кепко, Н. М. Чумак. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 160 с. + +CD.

4. Збірник тестів з інженерної графіки. Технічне креслення : навч. посібник / Й. З. Бенке, М. Л. Дем'ян, О. П. Козарь, М. Г. Стащук. – К. : Кондор, 2010. – 184 с.

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

-лекції (оглядова / тематична / проблемна);

-лабораторні заняття (традиційні в комп'ютерних класах / робота в малих групах).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка конспекту / презентації / лабораторної роботи / звіту про виконання завдань лабораторної роботи / виконання індивідуального графічного завдання); підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва. Товарознавство

5.2.Тип. Обов'язкова

5.3.Рік навчання. 2017/2018.

5.4.Семестр. II.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Лоянич Г.С., к. техн. н., доцент, Сіренко С.О., к. техн. н., доцент, Гирич С.В., к. техн. н., доцент

5.6.Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: формування системи теоретичних знань і практичних навичок в галузі товарознавства товарів для вирішення основних завдань торговельної діяльності при формуванні раціональної структури асортименту, оцінці споживних властивостей та якості товарів.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання з індивідуального розділу «Фізика та методи дослідження сировини та матеріалів», «Хімія та

методи дослідження сировини та матеріалів».

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

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Найденко В.І. Фізика та методи дослідження сировини і матеріалів: Навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2004. – 509 с.;
2. Михайлов В.І., Глушкова Т.Г., Зельніченко О.І. Непродовольчі товари: Підруч. для студ. вищих навч. закладів, які навчаються за напрямом «Економіка і підприємництво». - К.: Книга, 2005. -554 с.
3. Кушнір VI.К., Тихонова Н.П. Товарознавство непродовольчих товарів. - Ч. III. Товарознавство взуттєвих товарів: Підруч. для студ. товарознавчих спеціальностей вищих навч. закладів. - К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2001. Зіміна Н.К., Дзюбак Н.О., Черняк Л.В. Товарознавство трикотажних товарів: Підручник. - К.: КНТЕУ, 2002.
4. Тищенко Є.В., Пономарьов П.Х. Товарознавство харчових жирів. - К.: КНТЕУ, 2000.
5. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Продовольчі товари і продовольча сировина. Світове виробництво, споживання, експорт, імпорт: Навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів. -Л.: ЛКА, 2002.-415 с.
6. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підруч. для студ. економ, спец, торгов. вищ. навч. закл. - К.: Лібра, 2002.

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

- лекції (проблемні, оглядові, тематичні),
- лабораторні заняття (робота в малих групах,).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

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

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва.Політологія

5.2.Тип. Вибіркова

5.3.Рік навчання. 2017/2018.

5.4.Семестр. II

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Бичков М.М., к. філ. н, доцент, Чорна Н.М., д.і.н., професор

5.6.Результати навчання. Орієнтуватися в політичному просторі; володіти навичками політичної культури, застосовувати набуті знання у своїй професійній та громадській діяльності.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Історія України», «Філософія», «Соціологія»

5.8.Зміст. Політика і наука про політику. Основні віхи світової і вітчизняної думки про політику. Політична влада. Політична еліта і політичне лідерство. Політична система суспільства. Держава як інститут політичної системи суспільства. Політичні партії, громадсько-політичні об'єднання та рухи. Політична культура і політичні ідеології. Політичні процеси. Міжнародна політика.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Гелей С.Д. Політологія : навч. посіб. / С.Д. Гелей, С.М. Рутар. – 7-ме вид., перероб. і допов. – К. : Знання, 2008. – 415 с.

2. Горлач М.І. Політологія: наука про політику : підруч. для студ. вузів / М.І. Горлач, В.Г. Кремень. – К. : ЦУЛ, 2009. – 840 с.

3. Кирилюк Ф.М. Новітня політологія : навч. посіб. для студ. вузів / Ф.М. Кирилюк ; Київ. нац. ун-т ім. Т. Шевченка. – К. : ЦУЛ, 2009. – 564 с.

4. Кравчук Л.В. Політологія : семінар / Л.В. Кравчук, С.Л. Кравчук. – Вид. 2-е, доп. – Тернопіль : Навчальна книга: Богдан, 2012. – 208 с.

5. Цюрупа М.В. Основи сучасної політології : підруч. для студ. вузів / М.В. Цюрупа, В.С. Ясинська. – К. : Кондор, 2009. – 354 с.

6. Шляхтун П.П. Політологія: історія та теорія : підручник / П.П. Шляхтун. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 472 с.

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

- лекції традиційні словесні (розповідь, бесіда, пояснення, лекція),
- практичні, наочні (перегляд відеофільмів, презентацій, слайдів) методи, інтерактивне й дистанційне навчання;

5.11.Методи і критерії оцінювання.

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

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва.Соціологія.

5.2.Тип. Вибіркова.

5.3.Рік навчання. 2017/2018

5.4.Семестр. II.

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

5.6.Результати навчання. Знати: предмет, структуру, функції, категоріальний апарат дисципліни; сутність основних концепцій розвитку суспільства; основні етапи розвитку світової та української соціології; сучасні тенденції розвитку соціологічної думки. Вміти: синтезувати і застосовувати набуті знання при аналізі складних соціальних процесів, що відбуваються в суспільстві; володіти

основними соціологічними термінами, користуватись ними під час виступів на семінарах, в дискусіях; самостійно здійснювати пошук необхідної інформації при підготовці до практичних, виступів, добирати матеріали для написання рефератів та створення наукових презентацій.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Немає.

5.8.Зміст. Соціологія як наука про суспільство. Історія соціології. Становлення та основні етапи історичного розвитку. Соціологічна теорія суспільства. Особистість у системі соціальних зв'язків. Девіантна поведінка та соціальний контроль. Етносоціологія. Соціологія сім'ї та шлюбу. Соціологія масових комунікацій. Економічна соціологія як наука. Організація і проведення соціологічного дослідження.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Примуш М. В. Загальна соціологія: навч. посібник / М. В. Примуш. – К.: Професіонал, 2004. – 592с.
2. Сірий Є. В. Соціологія: загальна теорія, історія розвитку, спеціальні та галузеві теорії: навч. посібник / Є. В. Сірий. – [2-ге вид]. – К.: Атіка, 2007. – 480с.
3. Черниш Н.Й. Соціологія: підручник / Н. Черниш. – К.: Знання, 2009. – 468с.
4. Юрій М. Ф. Соціологія: підручник / М. Ф. Юрій. – К.: Кондор, 2007. – 288с.

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

-лекції з використанням презентаційних матеріалів, аналіз останніх соціологічних досліджень;

-практичні (дискусії, аналіз відеоматеріалів тощо).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування; усне опитування, інтерпретація соціологічної інформації тощо);

-підсумковий контроль (залік).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва. Психологія.

5.2.Тип. Вибіркова.

5.3.Рік навчання. 2017/2018.

5.4.Семестр. II.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Штефурак В.Є, д.пед.н., професор

5.6.Результати навчання. Опанування основ психології - психології особистості, діяльності, спілкування, конфліктології взаємовідносин та взаємостосунків, елементів психологічного забезпечення професійної діяльності для розвитку професійної компетентності, ініціативи, творчого ставлення до праці, психологічної культури.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Українська мова за профспрямуванням», «Філософія», «Соціологія» «Історія України», «Діловий етикет», «Історія української культури» та інші дисципліни.

5.8.Зміст. Предмет, структура та методи сучасної психології. Розвиток психіки і свідомості. Особистість та шляхи її формування. Індивідуально-типологічні особливості особистості. Пізнавальна сфера особистості. Емоційно-вольова сфера особистості. Соціальні групи. Психологія спілкування. Стратегії конструктивного вирішення конфліктів. Психологія сімейних стосунків.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Загальна психологія: навч. посібник / О. П. Сергєєнкова, О. А. Столярчук, О. П. Коханова, О. В. Пасєка. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 296 с.
2. Іванова О. В. Психологія: вступ до спеціальності: навч. посібник / О. В. Іванова, Л. М. Москалюк, С. І. Корсун. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 184 с.
3. Максименко С.Д. Загальна психологія: навч. посібник / С. Д. Максименко. – 3-ге вид., перероб. та допов. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 272 с.
4. Павелків Р. В. Загальна психологія: підручник / Р. В. Павелків. – 3-тє вид., допов. – К. : Кондор, 2009. – 576 с.
5. Психологія: навч. посібник / О. В. Винославська, О. А. Бреусенко-Кузнецов, В. Л. Зливков та ін.; за ред. О.В. Винославської. – 2-ге вид., перероб. та допов. – К. : ІНКОС, 2009. – 390 с.
6. Психологія: опорний конспект лекцій: освіт.-кваліф. рівень «бакалавр»: галузь знань 0305 «Економіка та підприємництво»: напр. підгот. 6.003057 «Маркетинг»: проф. спрям. «Маркетинг на ринку товарів та послуг» / авт. Н. П. Статінова. – К.: КНТЕУ, 2013. – 88 с.
7. Столяренко О.Б. Психологія особистості: навч. посібник / О. Б. Столяренко. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 280 с.
8. Тодорова І.С. – Психологія і педагогіка [Електронний ресурс] / І. С. Тодорова, В. І. Павленко. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 1 електрон. опт. диск. – Загол. з титул. екрану.
9. Тодорова І. С. Психологія і педагогіка: навч. посібник / І. С. Тодорова, В. І. Павленко. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 228 с. + CD.

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

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

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / індивідуально-творчі дослідницькі завдання / вправи / задачі / ситуаційні завдання тощо);
- підсумковий контроль (залік).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва. Друга іноземна мова.

5.2.Тип. Обов'язкова

5.3.Рік навчання. 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021

5.4.Семестр. III, IV, VI, VII, VIII.

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

5.6.Результати навчання. Практичне оволодіння другою іноземною мовою загальнорозмовного та спеціального вжитку шляхом розвитку лінгвістичної,

комунікативної, соціокультурної та професійної компетенції здобувачів вищої освіти; розвиток навичок усного (діалогічного й монологічного) мовлення, письма, функціонального читання, формування вмінь складання анотацій та реферування іншомовних текстів; поглиблення розуміння іншомовних соціокультурних реалій, знання й адекватне тлумачення різних зразків мовної поведінки, уміння адекватно реагувати й діяти у професійних і побутових контекстах полікультурного середовища; оволодіння методикою та прийомами самоосвіти, розвиток навичок автолінгводидактичної діяльності.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Іноземна мова.

5.8.Зміст. I. Формування тематичного словника. Теми загальнорозмовного характеру: Моя родина. Я вивчаю іноземні мови. Моє дозвілля. Мій робочий день. Моє житло. Харчування. У ресторані. Подорож. У місті. У готелі. II. Формування країнознавчої компетенції. Теми країнознавчого характеру: Україна. Німецькомовні країни: Німеччина. Австрія. Швейцарія. Люксембург. Ліхтенштейн. III. Формування професійно-орієнтованої комунікативної компетенції. Будується на іншомовному фаховому матеріалі, але на більш широкій лексичній основі та з урахуванням вузькопрофесійного спрямування. Теми: Туризм, різновиди туризму. Сучасний туризм: основні факти й виклики. Туристичні агенції і тур-оператори. Світові туристичні центри. Транспортне забезпечення туризму. Види туристичних подорожей.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Батрак А. В. Краткий грамматический справочник. Немецкий язык / А. В. Батрак, Л. А. Миончинская ; Под ред. Розена Е.В. – К : Методика, 2000. – 238с.

2. Бориско Н. Ф. Вдосконалюй свою німецьку мову = Verbessere dein deutsch : Правопис сучасної німецької мови / Н. Ф. Бориско, О. В. Петрочук. – К : Ленвіт, 2004. – 96с.

3. Бориско Н. Ф. Интенсивный курс немецкого языка : Deutsch intensiv / Н. Ф. Бориско, Н. В. Бессмертная, Н. А. Красовская ; Под ред. Бориско Н.Ф. – 3-е изд., испр. и перераб. – К : А.С.К., 2001. – 400с. : ил.

4. Вагнер Р. Тренировочные упражнения по грамматике немецкого языка. Средний уровень = Grammatiktraining Mittelstufe. Ч. 2 / Р. Вагнер. – К : Методика, 1998. – 128с.

5. Друга іноземна (німецька) мова. Завдання до практичних занять : освіт.-кваліф. рівень "бакалавр", галузь знань "Гуманітарні науки", напр. підгот. 6.020107 "Туризм" / уклад. Н. В. Войнаровська. – Вінниця : Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2012. – 41 с.

6. Друга іноземна (німецька) мова. Завдання до практичних занять : освіт.-кваліф. рівень "бакалавр", галузь знань 1401 "Сфера обслуговування", напр. підгот. 140101 "Готельно-ресторанна справа", спец. 14010101 "Готельна і ресторанна справа" / уклад. О. О. Самохвал. – Вінниця : Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2012. – 82 с.

7. Друга іноземна мова. Методичні рекомендації з організації самостійної роботи студентів : освіт.-кваліф. рівень "бакалавр", всі напрями підготовки / уклад. О. О. Малінка. – Вінниця : Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2011. – 59 с.

8. Завьялова В. М. Практический курс немецкого языка (для начинающих) : учебник / В. М. Завьялова, Л. В. Ильина. – 6-е изд., перераб. і допол. – М. : Лист Нью, 2005. – 880с.

9. Хистова, Л. М. Англійська мова туристичної індустрії = English in the Tourism Industry : підручник / Л. М. Хистова, В. О. Кравченко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 321 с.

10. Mascull Bill. Business Vocabulary in Use (Intermediate) / Mascull Bill. - Cambridge University Press, 2006. – 172 p.

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 / «мозкова атака» / тренажерні завдання / робота в малих групах/ проектне навчання інше).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; індивідуальне завдання, система управління навчанням тощо);

підсумковий контроль (III-VI-залік, VII- VIII - екзамен письмовий).

5.12.Мова навчання та викладання. Англійська, німецька.

5.1.Назва.Громадське будівництво

5.2.Тип. Обов'язкова

5.3.Рік навчання. 2018/2019

5.4.Семестр. III

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Криворук В.М, асистент

5.6.Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: формування високого рівня мовної компетентності у професійній і науковій сферах комунікації; підвищення загальнокультурного та інтелектуального рівнів особистості. формування вмінь та навичок з громадського будівництва у межах діяльності інженера-технолога. Набуття навичок щодо виконання основних функцій замовника-забудовника. Опанування вмінням приймати принципові рішення щодо проектування нового будівництва, реконструкції та капітального ремонту об'єктів готельно-ресторанного господарства, вирішувати основні питання технічного нагляду замовника за будівництвом закладів ресторанного господарства.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання з індивідуальних розділів інженерної графіки.

5.8.Зміст. Основні будівельні матеріали. Громадські будівлі та споруди. Конструктивні елементи будівлі. Проектна документація. Оцінка якості проектних рішень. Основи інженерного обладнання будівель. Функції замовника. Експлуатація та ремонт будівель. Авторський й технічний нагляд. Здача об'єкта в експлуатацію.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Шаповал С.Л. основи будівництва: Навч.посіб. За ред.. А.А.Мазаракі. – К.НТЕУ, 2010

2. Будівельне матеріалознавство: підручник , -К.: ТОВ УВПУ «ЕксОБ», 2016

3. Сучасні композиційні будівельно-оздоблювальні матеріали: підручник.-К.: КНУБА, 2013

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

- лекції (лекції-дискусії, оглядові, тематичні),
- лабораторні заняття (презентації, дискусії, робота в малих групах та моделювання ситуації).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

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

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва.Охорона праці.

5.2.Тип. Обов'язкова.

5.3.Рік навчання. 2018/2019

5.4.Семестр. III

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Лук'янець А.В., ст.викл.,
Дзюба Т.А., к.е.н., асистент

5.6.Результати навчання. Формування у майбутніх фахівців системи знань, умінь щодо профілактики виробничого травматизму, підвищення безпеки праці та пожежної безпеки шляхом створення системи управління охороною праці; аналізу стану, визначення проблем охорони праці, методів, заходів і засобів для забезпечення працівників від дії шкідливих та небезпечних факторів виробничого середовища, проведення протипожежних заходів для підтримання пожежної безпеки об'єктів відповідно до чинного законодавства, нормативно-правових актів.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Безпека життєдіяльності».

5.8.Зміст. Законодавче та нормативно-правове забезпечення охорони праці на підприємствах. Санітарно-гігієнічні умови праці на підприємствах. Поліпшення стану виробничого середовища, зменшення важкості і напруженості фізичної праці на підприємствах. Виробничий травматизм, професійні захворювання на підприємстві. Підвищення безпеки праці та профілактика виробничого травматизму. Організаційні основи забезпечення пожежної безпеки на підприємствах. Протипожежна профілактика при експлуатації будівель і споруд.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Гандзюк М. П. Основи охорони праці: підручник / М. П. Гандзюк, Є. П. Желібо, М. О. Халімовський ; за ред. М. П. Гандзюка. – 5-те вид. – К. : Каравела, 2011. – 384 с.
2. Грибан В. Г. Охорона праці: навч. посібник / В. Г. Грибан, О. В. Негодченко. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 280 с.
3. Основи охорони праці : опорний конспект лекцій / уклад. Т.В. Бровенко. – К. : КНТЕУ, 2007. – 51с.
4. Основи охорони праці : підручник / О. І. Запорожець, О. С. Протоєрейський, Г. М. Франчук, І. М. Боровик. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 264 с.

5. Основи охорони праці : навч. посібник / Р. М. Івах, Я. І. Бедрій, Б. О. Білінський, М. М. Козяр ; за ред. Р. М. Івах. – 4-те вид., перероб.і допов. – К. : Кондор, 2010. – 464 с.
6. Основи охорони праці : опорний конспект лекцій / авт. Т. В. Бровенко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 51 с.
7. Основи охорони праці : опорний конспект лекцій / авт. Т. В. Бровенко. – К. : КНТЕУ, 2013. – 50 с.
8. Основи охорони праці : опорний конспект лекцій / уклад. Т.В. Бровенко. – К. : КНТЕУ, 2009. – 51 с.
9. Основи охорони праці : навч. посібник / П. С. Атаманчук, В. В. Мендерецький, О. П. Панчук, О. Г. Чорна. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 224 с.
10. Основи охорони праці. Практикум / авт.: О. А. Коваль, Р. А. Расулов. – К. : КНТЕУ, 2012. – 118 с.
11. Охорона праці: Конспект лекцій / Укл. Бублик Г.А., Краснова О.М. – К.: КНТЕУ, 2009. – 130с.
12. Охорона праці: Навч. посібник / За ред. Бедрія Я.І. – К: ЦУЛ, 2009. – 322с.
13. Охорона праці в галузі : навч. посібник / П. С. Атаманчук, В. В. Мендерецький, О. П. Панчук, Р. М. Білик. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 322 с.

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

- лекції;
- практичні з використанням мультимедійного забезпечення.

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування; усне та письмове опитування; задачі);
- підсумковий контроль (залік).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська

5.1.Назва. Статистика.

5.2.Тип. Вибіркова.

5.3.Рік навчання. 2018/2019

5.4.Семестр. III.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Фурман Т.Ю., к. п. н., доцент.

5.6.Результати навчання. Здобуття студентами необхідних знань та умінь самостійно формувати та обробляти інформаційну базу, здійснювати статистичний аналіз, творчо використовувати отримані результати у подальшому прийнятті управлінських рішень.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Вища та прикладна математика», «Економічна теорія», «Інформаційні системи і технології».

5.8.Зміст. Предмет, методологія та завдання статистики. Організація статистичних спостережень. Статистичне зведення та групування. Статистичні таблиці та графіки. Абсолютні, відносні та середні статистичні величини. Показники варіації. Вибіркове спостереження. Кореляційно-дисперсійний аналіз ознак, що досліджуються. Статистичне вивчення динамічних рядів. Індекси та їх використання в економіко-статистичних дослідженнях.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Горкавий, В. К. Статистика [Текст] : [навч. посібник] / В.К. Горкавий. – 2-ге вид., переробл. і допов. – К. : Алерта, 2012. – 608 с.
2. Опря, А. Т. Статистика (модульний варіант з програмованою формою контролю знань) [Текст] : навч. посібник / А.Т. Опря. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 448 с.
3. Мармоза, А. Т. Теорія статистики [Текст] : підручник для студентів вищих навчальних закладів / А.Т. Мармоза. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К. : Центр учбової літератури, 2013.
4. Ткач, Є.І. Загальна теорія статистики: Підручник / Є.І. Ткач, В.П. Сторожук. – 3-тє видання. - К.: Центр учбової літератури, 2009. – 442 с.
5. Лугінін, О. Є. Статистика [Текст] : Підручник / О.Є. Лугінін. – 2-ге вид., перероб. і допов. – К : Центр учбової літератури, 2007. – 608с.

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

- лекції (оглядова, тематичні);
- практичні заняття (ситуаційні завдання, навчальні тести, дистанційне навчання, інше).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування, усне, письмове опитування, вправи, задачі, ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська

5.1.Назва. Трудове право

5.2.Тип. Вибіркова

5.3.Рік навчання. 2018/2019

5.4.Семестр. III

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

5.6.Результати навчання. Формування у студентів послідовної системи знань у сфері регулювання трудових відносин. Знання основних норм трудового права – це важлива передумова прийняття правильних рішень у сфері організації виробництва і праці. Основними завданнями курсу є вивчення основних принципів та інститутів трудового права, напрямів правового регулювання трудових відносин та тісно пов'язаних з ними відносин, набуття навичок роботи з нормативними актами, вміння застосовувати набуті теоретичні знання у вирішенні практичних питань та конкретних професійних ситуацій у сфері правового регулювання трудових відносин.

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

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з правознавства та основ права.

5.8.Зміст. Предмет, метод і система трудового права. Трудові правовідносини. Суб'єкти трудового права. Колективний договір. Трудовий договір. Припинення трудового договору. Робочий час і час відпочинку. Заробітна плата. Гарантії і

компенсації. Юридична відповідальність за трудовим правом. Охорона праці. Трудові спори. Нагляд і контроль за дотриманням законодавства про працю.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Кодекс законів про працю України з постатейними матеріалами // За ред. В.М.Вакулєнка, О.П.Товстенка. – К.: Юрінком Інтер, 1998. – 1040с.
2. Конституція України від 28 червня 1996 року // Відомості Верховної Ради України. – 1996. - № 36. – Ст. 141.
3. Про відпустки зкон України від 15.11.1996 р. (станом на 02.06.2005 р.) // ВВР України. – 1997. № 2. Ст. 4.
4. Про колективні договори і угоди : закон України від 01.07.1993 р. // ВВР України. – 1993 р. - № 36. – Ст. 361.
5. Трудове право України: академічний курс / За заг. ред.. П.Д. Пилипенко. В.Я.Буряк, З.Я. Козак та ін. – К.: Ін Юре, 2010. – 536с.
6. Трудове право: опорний конспект лекцій / Л. В. Ніколаєва, Н. Ф. Лата, О. С. Андрєєва, О. В. Вознесенська. – К. : КНТЕУ, 2009. – 82 с.

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

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

5.11.Методи і критерії оцінювання.

Контроль знань:

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

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва. Господарське право

5.2.Тип. Вибіркова.

5.3.Рік навчання. 2018/2019

5.4.Семестр. III

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

5.6. Результати навчання. Мета дисципліни «Господарське право» полягає в необхідності подальшого зміцнення правових основ господарського законодавства, суворого і неухильного дотримання чинного законодавства, вироблення у майбутніх спеціалістів непримиренності до недоліків і правопорушень, дбайливого ставлення до інтересів людини і громадянина, а також суспільства в цілому. Акцент в курсі зроблено на дослідження господарського законодавства як інструмента практичного врегулювання господарської діяльності, тобто розкриваються зміст та практика застосування господарського законодавства України.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з правознавства та основ права.

5.8.Зміст. Загальна характеристика господарського права. Підприємництво як спосіб здійснення господарської діяльності. Правові основи державного регулювання господарської діяльності. Суб'єкти господарських правовідносин.

Організація господарської діяльності. Припинення діяльності суб'єктів господарювання. Майнова основа господарювання. Господарські договори. Правові засади захисту економічної конкуренції. Правове регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Відповідальність у господарських правовідносинах.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Вінник О. М. Господарське право : навчальний посібник / О. М. Вінник. – К.: Правова єдність, 2011. – 766с.
2. Господарське законодавство України : навч. посібник / Л. А. Жук, І. Л. Жук, О. М. Неживець та ін. – К. : Кондор, 2012. – 718с.
3. Господарське право : опорний конспект / О.М. Дорош. – К.: КНТЕУ, 2012. - 128 с
4. Конституція України від 28 червня 1996 року // Відомості Верховної Ради України. – 1996. - № 36. – Ст. 141.
5. Науково-практичний коментар до Господарського кодексу України – К.: Правова єдність, 2013. – 672 с.
6. Сущук-Сдюсаренко З.І. Господарське право : збірник ситуаційних задач / З.І. Сущук-Сдюсаренко . - К.: КНТЕУ, 2010. - 62 с.

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

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

5.11.Методи і критерії оцінювання.

Контроль знань:

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

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва.Іноземна мова спеціальності

5.2.Тип. Обов'язкова

5.3.Рік навчання. 2018/2019, 2019/2020.

5.4.Семестр. IV, V, VI.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Гладь С.В., к.філол.н., доц.

5.6.Результати навчання. Практичне оволодіння іноземною мовою спеціального вжитку шляхом розвитку лінгвістичної, комунікативної, професійної, соціокультурної компетенцій здобувачів вищої освіти; розвиток навичок усного мовлення, письма, функціонального читання, формування вмінь реферування іншомовних текстів фахової тематики; поглиблення розуміння іншомовних соціокультурних реалій, знання й адекватне тлумачення різних зразків мовної поведінки, уміння адекватно реагувати й діяти у професійних і побутових контекстах полікультурного середовища; формування навичок подолання різного роду семантико-стилістичних труднощів під час перекладу професійного тексту.

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

5.8.Зміст. Оволодіння лексиною за темами зі сфери готельно-ресторанної справи, розвивиток умінь і навичок у всіх видах мовленнєвої діяльності. Вдосконалення мовленнєвих умінь на фаховому рівні. Управління підприємствами сфери обслуговування, а саме туристичних агенцій та компаній-туроператорів, готельних і ресторанних комплексів, транспортних організацій та зв'язку, підприємств розваг та відпочинку, підприємств лікувально-оздоровчого напрямку та ін. Способи перекладу лексичних одиниць.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Корунець Л.І. Теорія і практика перекладу : підручник / Л.І. Корунець. – Вінниця : Нова книга, 2001.
2. Хистова Л. English for the Hospitality and Tourism Business / Л. Хистова. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2005.
3. Латигіна, А. Г. Практикум з перекладу англomовних фахових текстів : Навч. посібник / А. Г. Латигіна, Н. В. Бессараб, Е. П. Тютченко. – К : КНТЕУ, 2007. – 123 с.
4. English for Marketers : Збірник оригінальних текстів з англійської мови / Уклад. Л.С.Орлик, Л.Г. Бальзаннікова. – К : КНТЕУ, 2006. – 118 с.
5. Mascull Bill. Business Vocabulary in Use (Intermediate) / Mascull Bill. Cambridge University Press, 2006. – 172 p.

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 / «мозкова атака» / тренажерні завдання / робота в малих групах/ проектне навчання інше).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

Поточний контроль - тестування; усне / письмове опитування; індивідуальне завдання, система управління навчанням тощо;
-підсумковий контроль (IV-V семестр-залік; VI семестр – екзамен письмовий).

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

5.1.Назва. Фінанси, гроші та кредит

5.2.Тип. Обов'язкова.

5.3.Рік навчання. 2018/2019

5.4.Семестр. IV.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Мироненко М. Ю., д. н. держ. упр., професор

5.6.Результати навчання. Формування системи знань з фінансів та грошово-кредитних відносин в сучасній економіці.

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

5.8.Зміст. Сутність фінансів, Фінансова система України, Фінанси підприємств, Бюджетна система, Податкова система, Фонди фінансових ресурсів, Природа грошей, Грошовий оборот та грошові потоки, Грошовий ринок, Грошова система, Інфляція та грошові реформи, Ринок цінних паперів, Валютні відносини та валютні системи, Сутність кредиту та кредитний механізм, Кредитна система, Центральний банк та його роль в економіці, Комерційні банки

як основна ланка кредитної системи, Спеціалізовані кредитно-фінансові установи, Міжнародні фінансово-кредитні організації.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Адамик Б.П. Центральний банк і грошово-кредитна політика: Навч. посібник. / Б.П. Адамик – Т.: Карт-бланш, 2005. – 160 с.
2. Банківські операції: Підручник / За ред. В.І.Міщенко, Н.Г.Слав'янської.- К.: Знання, 2006. – 727 с.
3. Гальчинський А. Теорія грошей: Навчально-методичний посібник./ А. Гальчинський– К: Основа, 2001. – 415 с.
4. Гроші та кредит: Підручник. – 4-те вид., перероб. і доп./ М.І. Савлук, А.М. Мороз, І.М. Лазепко та ін.; За заг.ред. М.І. Савлука. – К.: КНЕУ, 2006. – 744с.
5. Івасів Б.С. Гроші та кредит: Підручник. / Івасів Б.С. - Тернопіль: Карт-бланш. 2005. – 528 с.
6. Коваленко Д.І., Венгер В.В. Фінанси, гроші та кредит6 теорія та практика / Д.І Коваленко., В.В.Венгер – К.: «Центр учбової лєтератури», 2013. – 578с.
7. Пиріг С.О. Платіжні системи: Навч. посібник. / С.О. Пиріг – К : Центр учбової літератури, 2008. – 240 с.
8. Романишин В.О. Центральний банк і грошово-кредитна політика: Навч. посіб./ Романишин В.О. – К.: Атіка, 2005. – 480 с.
9. Щетинін А.І. Гроші та кредит: Підручник./ А.І. Щетинін - К.: Центр навчальної літератури. – 2006. – 432 с.
10. Фінанси / Родіонова В.М., Вавілов Ю.Я., Київ,2010.- 400с.
11. Яворський Д.П., Білоус В.О. Гроші та кредит: Навчальний посібник. / Д.П. Яворський– К.:КНЕУ, 2004. – 475 с.

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій навчання:

- лекції (традиційна; проблемна);
- практичні заняття (традиційні з ситуаційними завданнями).

5.11.Методи і критерії оцінювання.Контроль знань:

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

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва.Філософія

5.2.Тип. Обов'язкова

5.3.Рік навчання. 2018/2019

5.4.Семестр. IV

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Маскевич О.Л., ст.викл.

5.6.Результати навчання. Розрізняти істинне та хибне міркування, своєчасно знаходити в ньому фактичні, логічні та наявні помилки; грамотно формулювати наукові поняття; відрізняти обсяг поняття від обсягу уявлення; змінювати зміст і обсяг поняття при його узагальненні та обмеженні; досконало володіти механізмом поділу суджень на види; визначити за формальними ознаками розподільність(нерозподільність) суб'єкта судження та предиката; всебічно

володіти штучною мовою логіки висловлювань; уміло приміняти основні закони логіки при розв'язанні складних економічних задач.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Соціологія», «Психологія».

5.8.Зміст. Предмет і значення логіки. Поняття. Судження. Дедуктивний умовивід. Закони формальної логіки. Доведення і спростовування. Аналогія та гіпотеза.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Баранівський В. Логіка: Посіб. для підгот. до іспитів / В. Баранівський, Т. Скворцова. – К.: Видавець Паливода А. В., 2007. – 104 с.: рис., табл. – (Бібліотечка студента) .

2. Богдановський І. Логіка: опорний конспект лекцій / І. Богдановський, О. Льовкіна; Міжрегіональна академія управління персоналом. – К.: МАУП, 2007. – 163 с.

3. Бондар Т. Логіка: навч. посіб. / Т. Бондар; Київ. ун-т ім. Б. Грінченка. – К.: [б. в.], 2010. – 247 с.: рис.

4. Бекренєва, Г. Логіка підходу й передумови розв'язання проблеми побудови адекватних інформаційних моделей непрямих витрат промислових підприємств / Г. Бекренєва // Економіст. - 2007. - №7. -С.62-64

5. Дяченко, Я.Я. Логіка упорядкування понятійного апарату і протидії тіньовій економіці / Я. Я. Дяченко // Фінанси України. - 2006. - №8. -С.41-46.

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

-лекції традиційні словесні (розповідь, бесіда, пояснення, лекція),

-практичні, наочні (перегляд відеофільмів, презентацій, слайдів) методи, інтерактивне й дистанційне навчання.

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (усне опитування, тестування, контрольна робота, написання рефератів, написання наукових студентських робіт, реферування наукових монографій або статей);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва. Міжнародні економічні відносини.

5.2.Тип. Обов'язкова.

5.3.Рік навчання. 2018/2019.

5.4.Семестр. IV.

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

5.6.Результати навчання. Формування вмінь і навичок у студентів щодо ефективного використання здобутих знань для самостійного аналізу процесів та явищ МЕН; засвоєння методичних підходів до оцінки стану і тенденцій розвитку основних форм МЕН з використанням емпіричного та статистичного аналізів зовнішнього міжнародного середовища для обґрунтування стратегій зовнішньоекономічної діяльності на рівні окремих підприємств, що залучаються до міжнародних торговельних та виробничо-інвестиційних відносин із зарубіжними контрагентами.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Основи економічної теорії», «Макроекономіка», «Мікроекономіка»

5.8.Зміст. Предмет і завдання дисципліни «Міжнародні економічні відносини». Світове господарство та особливості його розвитку. Міжнародний поділ праці та кооперування виробництва. Міжнародна торгівля як провідна форма міжнародних економічних відносин. Міжнародні економічні відносини у сфері послуг. Міжнародний науково-технічний обмін. Міжнародна інвестиційна діяльність і виробниче співробітництво Міжнародна міграція робочої сили Світова валютна система і міжнародні валютно-фінансові відносини Міжнародні кредитні відносини. Міжнародна економічна інтеграція Міжнародні економічні організації у багатосторонньому співробітництві та регулюванні міжнародних економічних відносин Проблеми інтеграції України до системи світогосподарських зв'язків

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Міжнародні економічні відносини : навч. посібник / Ю. Г. Козак, Н. С. Логвінова, М. І. Барановська та ін. ; за ред. Ю. Г. Козак. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 400 с.
2. Передрій О. С. Міжнародні економічні відносини : навч. посібник / О. С. Передрій. – 4-те вид., перероб. і допов. – К. : Знання, 2008. – 264с. – (Вища освіта ХХІ століття).
3. Романчиков В. І. Міжнародні економічні відносини : навч. посібник / В. І. Романчиков, І. О. Романенко. – К.: Центр учбової літератури, 2008. 256с.
4. Семенов Г. А. Міжнародні економічні відносини: аналіз стану, реалії і проблеми : Навч. посібник / Г. А. Семенов, М. О. Панкова, А. Г. Семенов. – 2-ге вид. перероб. і доп. – К : Центр навчальної літератури, 2006. – 232с.
5. Ткаченко А. М. Міжнародні економічні відносини : навч. посібник / А. М. Ткаченко, В. Г. Воронкова, М. О. Ткаченко. – К. : Професіонал, 2009. – 352 с.
6. Філіпенко А.С. Міжнародні економічні відносини: теорія: підручник для студ. екон. спец. ВНЗ / А.С. Філіпенко. - К. : Либідь, 2008. - 408 с.
7. Фомишин С.В. Международные экономические отношения на рубеже тысячелетий: Учебное пособие. -Херсон: Олди –плюс, 2002.-560 с.
8. Цимбалістий В. Ф. Теорія міжнародних відносин : Навч. посібник / В. Ф. Цимбалістий. – 3-тє вид., допов.та перероб. – Львів : Новий світ-2000, 2007. – 360с.
9. Школа І. М. Міжнародні економічні відносини : Підручник / І. М. Школа, В. М. Козменко, О. В. Бабінська ; За ред. Школи І.М. – К : КНТЕУ, 2008. – 589с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Тематичні та проблемні лекції, семінарські та практичні заняття у вигляді презентацій, дискусій, роботи в малих групах та інше.

5.11.Методи і критерії оцінювання:

- *поточний контроль* (тестування; усне / письмове опитування; перевірка рефератів / есе / конспектів / презентацій у малих групах/ ситуаційних вправ / розв'язування задач / розрахунково-аналітичні вправи тощо);
- *підсумковий контроль* (залік).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва. ЗЕД підприємства.

5.2.Тип. Вибіркова.

5.3.Рік навчання. 2018/2019

5.4.Семестр. IV.

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

5.6.Результати навчання. Отримання здобувачами системних знань з об'єктивних закономірностей, умов процесів і специфічних особливостей зовнішньоекономічної діяльності підприємства, а також придбання навичок їх практичного використання.

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

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

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Багрова І.В., Редіна Н.І. Зовнішньоекономічна діяльність підприємств: підручник для вузів. - К.: Центр навчальної літератури, 2004. - 580 с.
2. Основи зовнішньоекономічної діяльності: Опорний конспект лекцій / За ред. Гребельника О.П.- К.: КНТЕУ, 2010. - 300 с.
3. Організація зовнішньоекономічної діяльності вітчизняних підприємств / І.В. Багрова, О.О. Гетьман, В.Є. Власюк // Міжнародна економічна діяльність України : навч. посіб. / І.В. Багрова, О.О. Гетьман, В.Є. Власюк. - К., 2004. - С. 237-270.
4. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: навч. посіб. / М.Г Дідківський – К.: Знання, 2006. - 462 с.

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 (тренінг, презентація, дискусія, моделювання ситуацій, «мозкова атака», тренажерні завдання, робота в малих групах, інше).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

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

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Просторова економіка.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019

5.4. Семестр. IV.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Ткачук О.М., д.е.н., проф.

5.6. Результати навчання. Набуття здобувачами навичок з оволодіння культурою просторового мислення, розуміння теоретичних аспектів просторової організації господарства, основних підходів стосовно вироблення стратегії просторового розвитку економіки країни з урахуванням впливу національних і глобальних чинників. А також здобуття навичок у дослідженні просторових процесів розвитку господарства, визначенні впливу проблемних територій на функціонування цілісних просторових систем, ефективності функціонування спеціальних економічних зон, різних форм міжрегіонального та транскордонного співробітництва.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Мікроекономіка», «Макроекономіка», «Підприємництво та бізнес-культура», «Регіональна економіка», «Національна економіка» та інші дисципліни.

5.8. Зміст. Просторова економіка як об'єкт управління. Сутність, принципи та фактори розміщення продуктивних сил і формування просторової економіки. Економічне районування та регіональний розвиток країни. Регіон в системі територіального поділу праці. Сутність, мета і завдання просторової економічної політики. Механізм реалізації просторової економічної політики. Людські та природні ресурси: їх економічна оцінка. Господарський комплекс, його структура та трансформація в умовах ринкової економіки. Міжгалузеві господарські комплекси та просторові особливості їх розвитку і розміщення. Інвестиційний менеджмент в період просторової економічної трансформації. Міжнародні економічні зв'язки України та її інтеграція в європейські та інші світові структури. Фактори сталого розвитку продуктивних сил. Наукові засади раціонального природокористування. Екологічний моніторинг і система екологічної інформації. Екологічна стандартизація та сертифікація. Економічна і соціальна ефективність природоохоронної діяльності. Міжнародний досвід і співробітництво в галузі охорони навколишнього природного середовища.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Ващенко Н.В. Регіональна економіка. Практикум: навч. посібник / Н.В. Ващенко, Т.В. Мірзодаєва. – К.: КНТЕУ, 2009. – 279 с.
2. Жук М. В. Регіональна економіка : підручник / М. В. Жук. – К. : Академія, 2008. – 416 с.
3. Джаман М. О. Теорія економіки регіонів : навч. посібник / М. О. Джаман. – К. : Центр учбової літератури, 2014. – 384 с.
4. Лишиленко В. І. Регіональна економіка : підручник / В. І. Лишиленко. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 384 с.
5. Регіональна економіка: словник термінів / за заг. ред. А. А. Мазаракі, [А.А. Мазаракі, Т.М. Мельник, А.В. Бохан, Ю.І. Головня, В.М. Будзяк, С.М. Манжалій]. – К.: КНТЕУ, 2012. – 352 с.
6. Регіональна економіка : опорний конспект лекцій / авт.: А. В. Бохан, Н.П. Ващенко, Ю.І. Головня, С.М. Манжалій. – К. : КНТЕУ, 2011. – 227 с.

7. Регіональна економіка: Навчальний посібник / О.Г. Домбровський, О.М.Мороз, Е.О. Ковтун та інші; за ред. О.М. Мороз. – Вінниця: ВТЕІ КНТЕУ, 2009. – 304 с.

8. Регіональна економіка: навч. посібник / І.В. Тараненко, О.В. Дашевська, С.С. Яременко та ін.; за заг. ред. І.В. Тараненко. – К.: Кондор, 2013. – 305 с.

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

- *лекції* (оглядова / тематична / проблемна);

- *семінарські / практичні заняття* (тренінг/ презентація / дискусія / моделювання ситуацій / тренажерні завдання / робота в малих групах/ інше).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- *поточний контроль* (тестування; усне / письмове опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / розрахунково-графічної роботи / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);

- *підсумковий контроль* (екзамен письмовий).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва.Готельна справа

5.2.Тип. Обов'язкова.

5.3.Рік навчання. 2019/2020

5.4.Семестр. V-VI

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Онищук Н.В, к. е. н., ст.викл.

5.6.Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: формування знання основних термінів і понять щодо організації готельного господарства, вміння аналізувати завантаженість готелю, вміння використовувати інформацію в складанні прогнозів та оцінки перспектив розвитку готельного бізнесу.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. На початку вивчення програми потрібно мати знання з курсу «Основи підприємництва», «Устаткування в готельному та ресторанному господарстві», «Санітарія і гігієна».

5.8.Зміст. Типи і види засобів розміщення. Класифікація готелів. Основні параметри в системах класифікації готелів. Способи управління готелями. Готельні мережі і корпорації. Тенденції розвитку готельного бізнесу в Україні і світі. Організація послуг харчування. Види і типи обслуговування. Основні вимоги до організації харчування. Ресторанний бізнес.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Биржаков М.Б. Введение в туризм: Путешествия. Туризм и турист. Турист. деятельность. Турист. индустрия. Турист. продукт. Турист. услуги, работы, товары. Виды и разновидности туризма. Законодательство о туризме / Биржаков Михаил Борисович; Нац. Акад. туризма. - 3-е изд., испр. и доп. - М.; СПб.: Нев. Фонд: Герда, 2011. - 318с

2. Папирян Г.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства отели и рестораны. - М.: Экономика, 2010

3. Мороз О.М., Невмержицький В.І. Основи підприємництва. - К.:КНТЕУ, 2012

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

- лекції (оглядові, тематичні, лекції-дискусії, проблемні, тематичні),

-практичні заняття (робота в малих групах, презентації, дискусії, моделювання ситуацій).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування, письмові контрольні роботи, опитування, задачі, ситуаційні завдання);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва.Ресторанна справа

5.2.Тип. Обов'язкова.

5.3.Рік навчання. 2019/2020

5.4.Семестр. V-VI

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

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

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

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

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Шатун Л.Г. Технологія приготування їжі: Учебник, - М.: Дашков и К, 2016

2. Райт Дж., Трой Э. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu: Пер. 3 англ.- М.: Узд.дом «Ниола 21-1 век»,2011

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

-лекції (оглядові, тематичні, лекції-дискусії, проблемні, тематичні),

-практичні заняття (робота в малих групах, презентації, дискусії, моделювання ситуацій).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування, письмові контрольні роботи, опитування, задачі, ситуаційні завдання);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

5.2.Тип. Обов'язкова

5.3.Рік навчання. 2019/2020

5.4.Семестр. V.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Криворук В.М, асистент

5.6.Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: набуття необхідних знань та навичок, Щодо вибору, розміщення, експлуатації механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання з індивідуальних розділів: «Інженерна графіка», «Громадське будівництво», «Інженерне обладнання будівель».

5.8.Зміст. Класифікація та призначення устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства. Механічне устаткування. Теплове устаткування. Холодильне устаткування. Торговельне устаткування.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Стрельцов А.Н. , Шишов В.В. Холодное оборудование предприятий торговли и общественного питания. Учеб. для нач. проф. Образования.- М.: Академия, 2013

2. Ботов М.И. Елхина В.Д. Теповое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учеб. для нач. проф. Образования.- М.: Академия, 2011

3. Дайниченко Г.В., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания: справочник: Учеб. Пособие для студ. Вузов : тВ 3 ч.- Х, ми р техники технологий, 2010.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

-лекції (оглядові, тематичні, лекції-дискусії, проблемні, тематичні),

-практичні заняття (робота в малих групах, презентації, дискусії, моделювання ситуацій).

5.11 Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування, письмові контрольні роботи, опитування, задачі, ситуаційні завдання);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва. Кейтеринг

5.2.Тип. Обов'язкова

5.3.Рік навчання. 2019/2020

5.4.Семестр. V

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

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

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування в ресторанному господарстві».

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. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини [Текст]: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.
2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст]: підручник для ВУЗів, 2-ге видання, перероб. і доп./ За заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.
3. Эрдош Д. Кейтеринг. Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес [Текст]:/ Д. Эрдош. Пер. с англ. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2005. – 238 с.
4. Халворсен Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание. – М.: Издат. дом «Ресторан. ведомости», 2005.
5. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих [Текст]: / Л. Зигель, С. Зигель, Р. Ленгер, Х. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. – М.: ЗАО «Изд-во «Центрполиграф», 2003. – 287 с.

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

- лекції (тематичні, проблемні, лекції-дискусії);
- практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, кейс-стаді, моделювання ситуацій).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (опитування, розв'язання ситуаційних завдань, вирішення тестових питань, написання контрольних робіт);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий)

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва.Організація роботи сомельє

5.2.Тип. Вибіркова

5.3.Рік навчання. 2019/2020

5.4.Семестр. V

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Криворук В.М., асистент

5.6.Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню необхідного рівня знань і набуття та розвитку компетенцій: з основних функцій сомельє та організації його роботи в ресторані; загальної характеристики асортименту напоїв у закладах ресторанного господарства; організаційних робіт по формуванню винного асортименту ресторану; здобуття теоретичних знань щодо розвитку енології в Україні і різних країнах світу, класифікації вин, особливостей технології білих, червоних, шампанських та ігристих вин, коньяку та засвоєння теоретичних знань та практичних навичок щодо мистецтва поєднання страв і напоїв, еногастрономічних традицій країн світу.

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

5.8.Зміст. Організація роботи сомельє: кваліфікаційна характеристика; посуд та інвентар у роботі сомельє; основні методи та форми роботи сомельє. Шляхи формування винного асортименту ресторану. Теоретичні та практичні аспекти енології: поняття, визначення, основні терміни вина і виноробства; класифікація та характеристика вин; особливості дегустації та подачі вин; зберігання вина, енотека ресторану. Надбання світової цивілізації у питаннях виноробства і вина. Основні принципи еногастрономії, традиційні та нетрадиційні поєднання вин із стравами в різних країнах світу. Правила складання та оформлення винної карти закладу ресторанного господарства.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Организация работы сомелье: уч. пос. [для студ. высш. учеб. зав.] / В.В.Архипов, В.Г.Крюковская – К.: Центр учебной литературы, 2009. – 304 с.
2. Валуйко Г.Г., Загоруйко В.А. Технологические правила виноделия в 2-х томах. – Симферополь: Таврида, 2006. - 488 с.
3. Катрин Кутан. Шампанское. Из-во: «Аркаим», 2010. - 276 с.
4. Виноробство із плодів та ягід: підручник для студ. вищ. навч.закладів/ О.М. Литовченко, А.Ю. Токар; За ред. д-ра техн. наук, проф. О.М. Литовченка; М-во аграр. політики України. Уман. держ. аграр. ун-т. – Умань: УВПП, 2007. - 430 с
5. Химия коньяка и бренди / Скурихин И.М.. – М: ДеЛи принт, 2005. - 296 с.
6. Органолептичний аналіз вин / В.І. Зінченко – К.: «Виноград. Вино», 2009. - 202с.

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

-лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-дискусії);

-практичні заняття (тренінги, презентації, кейс-стаді, моделювання ситуацій).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

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

-підсумковий контроль (залік).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва. Етнічна кулінарія

5.2.Тип. Вибіркова.

5.3.Рік навчання. 2019/2020

5.4.Семестр. V

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Криворук В.М.,асистент.

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

3.9 Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни: Знання з індивідуальних розділів «Харчова хімія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства».

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

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Мировая кухня.-М.: АСТ «Астраль», 2012.

2. Современная энциклопедия. Кулинарные традиции мира. - М.: - Аванта, 2011.

3. Лучшие кулинарные рецепты славянских народов.-М.: Олма Пресс, 2009.

4. Искусство кулинарии от кулинарной академии Le Cordon Bleu.- М.: Эксмо,2016.

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

-лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-презентації),

-практичні заняття (презентації, задачі, моделювання ситуацій,кейси).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (опитування, виконання індивідуальної розрахункової роботи, тестування);

- підсумковий контроль (залік).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва. Барна справа

5.2.Тип. Вибіркова

5.3.Рік навчання. 2019/2020

5.4.Семестр. V

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Криворук В.М., асистент

5.6.Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: здобуття теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства, при підборі обладнання та інвентарю, набуття компетенцій застосування нових методів приготування напоїв і методів обслуговування споживачів.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. знання та уміння індивідуальних розділів «Технологія продуктів харчування», «Організація обслуговування».

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: Опор, конспект лекцій. – К. КНТЕУ, 2006.

2. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена: Навч. посіб. - Х., 2002. Иванникова Е. Барное дело: Учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2002.

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

-лекції (проблемні, оглядові, тематичні),

-практичні заняття (дискусії,робота в малих групах,моделювання ситуацій, кейси).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

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

- підсумковий контроль (залік).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва.Івентивний менеджмент.

5.2.Тип. Вибіркова.

5.3.Рік навчання. 2019/2020

5.4.Семестр. VI.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Мідляр А.К., к. е. н., доцент.

5.6.Результати навчання. Отримання здобувачами системних знань з об'єктивних закономірностей, умов процесів і специфічних особливостей івентивного менеджменту в туристичних підприємствах, а також придбання навичок їх практичного використання.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Управління якістю туристичних послуг», «Стратегічне управління», «Психологія управління та конфліктологія» та інші дисципліни.

5.8.Зміст. Вступ до івентивного менеджменту. Планування життєвого циклу події. Ринок подій і їх просування. Робочий персонал і проблема людських ресурсів. Гостинність і обслуговування у сфері подій. Фінансування і бюджетування події.

Управління ризиками і безпека в івентивному менеджменті. Інформаційні технології в івентивному менеджменті. Дослідження і оцінка подій.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Лемер С. Искусство организации мероприятий. Стоит только начать! / Лемер С. – Изд-во: Феникс, 2006. – 288 стр.

2. Назимко А.. Событийный маркетинг. Руководство для заказчиков и исполнителей / Назимко А. – Изд-во: Вершина, 2007. – 224 стр.

3. Романцов А. Event marketing. Сущность и особенности организации / Романцов А. – Изд-во: Дашков и Ко, 2009. – 116 стр.

4. Хальцбаур У., Йеттингер Э., Кнаузе Б., Мозер Р., Целлер М. Event-менеджмент. – М.: Эксмо, 2007. – 384 стр.

5. Шумович А. Великолепные мероприятия. Технология и практика event management / Шумович А. – Изд-во: Манн, Иванов и Фербер. – 2007. – 320 стр.

6. Event-менеджмент. Профессиональная организация успешных мероприятий / пер. с нем. Т. Фомина. – М. Эксмо, 2010. – 384 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. Українська.

5.1.Назва.Організація туризму.

5.2.Тип. Вибіркова.

5.3.Рік навчання. 2019/2020.

5.4.Семестр. VI.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Кізюн А.Г. к. геог. н., доцент, Дзюба Т.А., к.е.н., асистент

5.6.Результати навчання. Формування теоретичних, професійних знань і практичних навичок в організації роботи туристичних підприємств, набуття знань та з основ туризмознавства

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з географії, «Географії туризму»

5.8.Зміст. Історія розвитку туризму і його сучасний стан. Основи туризмознавства: види та форми туризму, умова та фактори його розвитку, принципи діяльності туристичних підприємств в сучасних умовах, правила та умови ліцензування туристичної діяльності, технологія організації туристичних подорожей на різних видах ринку: іноземний, закордонний та внутрішній. Проектування та формування маршрутів та турів, технологія збуту туристичного продукту. Технологія забезпечення умов виконання та документального оформлення туристичних подорожей, туристичні формальності та умови їх

виконання, технологія транспортних подорожей. Спеціалізовані види туризму та їх організація. Комерційна діяльність туристичної фірми. Складові туристичної індустрії та умови їх функціональної взаємодії.

Умови створення та функціонування туристичного підприємства. Технологія створення туристичного продукту та формування його асортименту. Причини формування програм перебування туристів. Організація обслуговування клієнтів. Загальні принципи організації транспортного обслуговування туристів. Туристичні перевезення на авіатранспорті. Туристичні перевезення на залізничному транспорті. Морські та річкові перевезення і круїзи. Автотранспортне обслуговування туристів та організація перевезень автотранспортом. Види туристичних формальностей та умови їх виконання. Паспортно-візові формальності. Митні, валютні та медико-санітарні туристичні формальності. Страхування у туризмі. Туристичні документи та правила їх оформлення. Бронювання туристичного обслуговування. Організація туристичного обслуговування, його контроль, облік та розрахунки. Претензійна робота в туризмі. Безпека туристичних подорожей.

Туроператори, їх види та функції. Оцінка взаємодії зовнішніх і внутрішніх факторів розвитку туроперейтингу. Турпроекування: визначення концепції маркетингу, сегментування туристичного ринку, маркетингові дослідження та аналіз конкурентного середовища, визначення фокус-групи туристів, диференціація пропозиції туроператорів. Турпланування: схема роботи туроператора по реалізації та організації турів, ідентифікація постачальників турпослуг та перевірка достовірності інформації про туристичні ресурси, стан інфраструктури та якість послуг, що надаються. Схеми взаємодії туроператора з виробниками турпослуг: взаємодія рецептивних та ініціативних туроператорів; взаємодія з готельним операторами та корпораціями, комплексами і міні-готелями; взаємодія з транспортними компаніями та формування графіків чартерних перевезень; агентський бізнес з продажу квитків на транспортні перевезення; особливості організації круїзних подорожей; взаємодія з екскурсійним бюро; взаємодія зі страховою компанією; взаємодія з посольствами, консульствами іноземних держав, паспортні та візові формальності в'їзного-виїзного туризму. Документообіг туроперейтингу.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Квартальнов В.А. Туризм: Учебник. - М.: ФиС, 2002.
2. Сокол Т.Г. Основи туризмознавства: Навч. посіб. - К.: Ред Лайн, 1999.
3. Сокол Т.Г. Основи туристичної діяльності: Підручник. - К.:Грамота, 2006.- 263с.
4. Ильина Е. Основы туристической деятельности. - М.: Сов. спорт, 2000. - 200 с.
5. Крачило М.П. Основы туризмозведения. - К.: Вища шк., 1980. -110 с.
6. Михайліченко Г.І. Основи туризмознавства: Опор, конспект лекцій. - К.: КНТЕУ, 2003, 2004.
7. Ильина Е.Н. Туроперейтинг: организация деятельности: Учебник. - М.: Финансы и статистика, 2002.
8. Дурович А.П., Кабушкин Н.И., Сергеева Т.М., Барицкая Н.М. Организация туризма: Учеб. пособие. - Минск: Новое знание, 2003.
9. Мальська М. П. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: теорія та практика : навч. посібник / М. П. Мальська,

О. Ю. Бордун. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 248 с.

10. Мальська М. П. Планування діяльності туристичних підприємств : Навч. посібник / М. П. Мальська, О. Ю. Бордун. – К : Знання, 2005. – 241с.

11. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. В. Худо. – 2-ге вид., перероб. та допов. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 368 с.

12. Организация туристического бизнеса: технология создания турпродукта : учеб.-практ. пособие / О. Ю. Грачева, Ю. А. Маркова, Л. А. Мишина, Ю. В. Мишунина. – М. : Дашков и К, 2009. – 276 с.

13. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу : монографія / А. А. Мазаракі, Т. І. Ткаченко, С. В. Мельниченко та ін. ; за заг. ред. А. А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2010. – 596 с.

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

- тематичні лекції;

- практичні з використанням мультимедійного забезпечення.

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (відкриті та закриті тести, опитування, письмові роботи, колоквіуми);

- підсумковий контроль (залік).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська

5.1.Назва. Організація виставкової діяльності.

5.2.Тип. Вибіркова.

5.3.Рік навчання. 2019/2020.

5.4.Семестр. VI.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Андрусенко Н. В., асистент.

5.6.Результати навчання. У результаті вивчення курсу студенти повинні знати: періодизацію виставкової діяльності в Україні та закордоном; основи державної політики у сфері виставкової діяльності, її нормативно правове забезпечення; виставково ярмаркову діяльність у системі маркетингових комунікації; організаційний процес виставково ярмаркових заходів; принципи організації виставкового простору; основні методи паблік-релейшиз у виставковій діяльності; систему показників оцінювання ефективності участі у виставках.

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

5.8.Зміст. Історія розвитку виставкової діяльності. Сучасний стан розвитку світової виставкової діяльності. Основи державної політики у сфері виставкової діяльності. Нормативно-правове забезпечення виставкової та ярмаркової діяльності. Інфраструктура виставково-ярмаркової діяльності України та проблеми її розвитку. Провідні виставкові центри України та виставкова діяльність Торгово-промислової палати. Виставки в системі маркетингових комунікації: переваги та недоліки. Виставки як інструмент продажу, стратегії управління відносинами зі споживачами. Класифікація виставково-ярмаркових заходів та послуг. Суб'єкти виставкової діяльності. Показники виставкової

статистики. Структура та основні елементи виставкової індустрії. Тематика виставок та критерії їх вибору. Планування визначення цілей участі у виставках, та критерії їх досягнення. Етапи підготовки та проведення виставок, організація виставкового простору. Класифікація виставкових стендів, переваги та недоліки в застосування окремих видів стендів. Композиційні правила та колористичні рішення стенда, їх характеристика. Інструменти залучення відвідувачів і привернення уваги до виставкового стенду, робота з відвідувачами виставки. Спеціальні проекти на виставках та після виставковий сервіс. Специфіка публік-релейшнз у виставковій діяльності фірми. Основні методи правила публік-релейшнз для виставкового бізнесу. Економічні аспекти виставкового бізнесу. Після виставковий маркетинг, аналіз та обробка результатів участі у виставці. Вартість участі у виставкових заходах. Система показників оцінювання ефективності участі у виставках. Методи оцінювання ефективності участі у виставкових заходах.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Ефименко, Е. 100 вопросов и ответов о выставках и ярмарках: настольная книга экспонента-практика. Ч.1. Путеводитель экспонента и организатора выставок / Е.Ефименко. – К.: КНТ, 2008. – 240 с.: ил. – (Библиотека профессионала). – ISBN 978-966-373-412-5 : 50,00. – 10 пр.
2. Захаренко, Г. П. Выставка: техника и технология успеха / Г. П. Захаренко. – М.: Вершина, 2006. – 232 с. – ISBN 5-9626-0262-5 : 28.80. – 31 пр.
3. Шарков, Ф. И. Выставочный коммуникационный менеджмент (управление выставочными коммуникациями) / Ф. И. Шарков. – М.: Альфа-Пресс, 2006. – 256с. – ISBN 5-94280-221-1 : 41.30. – 2 пр.
4. Економіка виставкового бізнесу: опорний конспект лекцій / авт.: С. П. Гаврилюк, Т. П. Дупляк. – К.: КНТЕУ, 2011. – 104 с. – 26,00. – 10 пр.
5. Інформаційні технології у виставковому бізнесі: опорний конспект лекцій / авт. С. В. Мельниченко. – К.: КНТЕУ, 2011. – 32 с. – 18,00. – 5 пр.
6. Комерційна діяльність: підручник / В. В. Апопій, С. Г. Бабенко, Я. А. Гончарук [та ін.]; за ред. Апопія В.В. – 2-ге, перероб., допов. – К.: Знання, 2008. – 558 с. – ISBN 978-966-346-392-2 : 82.00. – 69 пр.
7. Лукашова, Л. В. Організація виставкової діяльності: навч. посібник / Л. В. Лукашова. – К.: КНТЕУ, 2009. – 372 с. – 55,00. – 10 пр.
8. Основы выставочно-ярмарочной деятельности: Учебное пособие / Л. Е. Стровский, Е. Д. Фролова, Д. Л. Стровский [и др.]; Под ред. Л.Е.Стровского. – М.: ЮНИТИ, 2005. – 288с. – ISBN 5-238-00821-X : 24.50. – 5 пр.
9. Джефкінс, Ф. Реклама: практ. посібник / Ф. Джефкінс; допов. і ред. Д. Ядіна. – пер. з 4-го англ. вид. 2-ге укр. вид., випр. і доп. – К.: Знання, 2008. – 565с. – ISBN 978-966-346-459-6 : 82.00. – 3 пр.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);
- практичні заняття (презентації, дискусії, робота в малих групах).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування, письмові роботи);
- підсумковий контроль (залік).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Організація дозвілля.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020

5.4. Семестр. VI.

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

5.6. Результати навчання. Формування теоретичних, професійних знань, практичних навичок та компетенції щодо організації дозвілля в підприємствах туристичної індустрії.

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник – К.: Цент учбової літератури, 2009. – 342 с.

2. Бабарицька В.К., Малиновська О.Ю. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення турпродукту: Навч. посібник. – К.: АЛЬТЕРПРЕС, 2004. – 288 с.

3. Організація дозвілля в туристичній індустрії: опорний конспект лекцій / уклад. Н.І.Ведмідь. – К.: КНТЕУ, 2008. – 40 с.

4. Петрова І.В. Дозвілля в зарубіжних країнах: Підручник. - К.: Кондор, 2008. – 408 с.

5. Приезжева Е.М. Социально-культурная анимация в туризме: Учебно-методическое пособие. - М.: РИБ «Турист», 2003.

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

- лекції (оглядова, тематичні);
- практичні заняття (ситуаційні завдання, навчальні тести, дистанційне навчання, інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування, письмові роботи, опитування);
- підсумковий контроль (залік).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Маркетинг

5.2. Тип. Обов'язкова

5.3. Рік навчання. 2020/2021

5.4.Семестр. VII-VIII

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Буга Н.Ю., к.е.н., доцент.

5.6.Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: набуття узагальнених теоретичних знань про маркетинг у готельно - ресторанному господарстві, політика і стратегія маркетингу, особливості організації маркетингової діяльності; вміння аналізувати й оцінювати ведення готельно- ресторанного бізнесу.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання з індивідуальних розділів Марчендайзинг у ресторанному господарстві.

5.8.Зміст. Маркетингові дослідження методологія і практика проведення у готельно - ресторанного господарства товарна політика у готельно – ресторанному господарстві. Ціни та цінова політика у готельно – ресторанному господарстві. Політика розповсюдження послуг, комунікаційна політика підприємства готельно - ресторанного господарства.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Бородіна Н. О. Маркетинг: навч. Посібник.- К.: контор, 2007, - 362 с.

2. Грек Крилк, Маркетинг сервіса .- К.; Знання , 2006,- 302 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання

-лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-презентації),

-практичні заняття (презентації, задачі, моделювання ситуацій, кейси).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (опитування, виконання індивідуальної розрахункової роботи, тестування);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва. Менеджмент

5.2.Тип. Обов'язкова

5.3.Рік навчання. 2020/2021

5.4.Семестр. VII-VIII

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Бондарчук Л.В., к.е.н, доцент.

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

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання з індивідуальних розділів: Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства, Інформаційні технології у ресторанно - готельного господарства, підприємницьке право , статистика.

5.8.Зміст. Загальна характеристика менеджменту готельного господарства. Проблеми розвитку менеджменту вітчизняних підприємств готельного господарства. Особливості управління підприємствами готельного господарства. Форми управління господарською діяльністю в підприємствах готельного

господарства. Менеджмент на різних стадіях життєвого циклу підприємств готельного господарства. Проектування роботи у підприємствах готельного господарства. Організаційний менеджмент. Проектування та вдосконалення організаційних структур управління підприємств готельного господарства.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Мунін Г.Б., Зміюв Г.О. Самарцев.,Управління сучасним готельним комплексом: Навч посіб. За ред.. С.І.Дрогунцова- К.:2005.-520 с.
2. Роглиєв Х. Й. Основи готельного менеджменту: Навч. Посіб.- К.: кондор, 2009, - 408 с.

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-презентації),
- практичні заняття (презентації, дискусії, моделювання ситуацій,кейси).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

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

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва.Економіка готелів і ресторанів

5.2.Тип. Обов'язкова

5.3.Рік навчання. 2020/2021

5.4.Семестр. VII - VIII

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

5.6.Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: формування здатностей самостійно мислити, приймати управлінські рішення, виконувати комплексні економічні розрахунки для ефективного здійснення господарської діяльності на рівні підприємств.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання з індивідуальних розділів «Політична економія», «Мікроекономіка», «Макроекономіка», «Теорія економічного аналізу».

5.8.Зміст. Теорії та моделі підприємств. Основи підприємництва. Види підприємств, їх організаційно-правові форми. Зовнішнє середовище господарювання підприємства. Структура та управління підприємством. Ринок і продукція. Товарна та цінова політика підприємства. Прогнозування та планування діяльності підприємства. Обґрунтування виробничої програми підприємства. Персонал підприємства, продуктивність і оплата праці. Інтелектуальний капітал. Основний капітал. Оборотний капітал. Інвестиції. Інноваційна діяльність. Техніко-технологічна база та виробнича потужність підприємства. Матеріально-технічне забезпечення і виробнича логістика. Організація операційної діяльності. Системи забезпечення конкурентоспроможності продукції. Витрати підприємства. Фінансово-економічні результати суб'єктів господарювання. Оцінювання ефективності інноваційно-інвестиційної діяльності. Інтегральна ефективність діяльності підприємства та його конкурентоспроможність. Сучасні моделі розвитку підприємств. Трансформація і реструктуризація підприємств. Оптимізація бізнес-процесів підприємства. Економічна безпека підприємства.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Економіка підприємства/за ред.. С.Ф. Покропивного. – К.: Вища школа, 2010.
2. Бойчик І.М. Економіка підприємства: Навч. посібник. – К.: Атіка, 2016. – 480 с.
3. Практикум з курсу «Економіка підприємства» для студентів спеціальностей з напрямів підготовки «Економіка та підприємництво», «Менеджмент» / Укл. Бондар І.Ю. та інші. – К.: КНТЕУ, 2013. – 132 с.
4. Кулішов В.В. Економіка підприємства: теорія і практика: Навч. посібник. – 3-тє вид. – К.: Ніка-Центр, Ельга, 2016. – 216 с.
5. Економіка підприємства: Підручник/ І.О.Чаюн, Г.М.Богословець, Н.С.Довгаль, Л.Л.Стасюк; За ред. Н.М. Ушакової. – К.: КНТЕУ, 2005. – 569 с.
6. Економіка підприємства: Підручник / За ред. А.В. Шегди. – К.: Знання, 2006. – 614 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-презентації),
- практичні заняття (презентації, задачі, моделювання ситуацій, кейси).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва.Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі

5.2.Тип. Обов'язкова.

5.3.Рік навчання. 2020/2021.

5.4.Семестр. VII.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Половенко Л.П., к. пед. н., доцент

5.6.Результати навчання. Набуття студентами теоретичних знань з питань сучасних інформаційних систем і технологій, процесів управління в економіці та практичних навичок з використання програмних продуктів пакету Microsoft Office для розв'язання професійних задач.

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

5.8.Зміст. Структура та форми подання інформації. Інформаційні системи та технології: основні поняття та визначення. Програмне забезпечення сучасних ПК. Операційна система Windows. Стандартні та службові програми. Офісне програмне забезпечення. Системи обробки тексту. Робота з документами складної структури у текстовому редакторі MS Word. Табличний процесор MS Excel: загальна характеристика, функціональні можливості, основи роботи в системі. Табличний процесор MS Excel: робота з формулами та функціями. Технологія створення діаграм та графіків у MS Excel. Робота зі списками та базами даних у MS Excel. Використання засобів аналізу та прогнозування даних у MS Excel. Програма створення презентацій MS PowerPoint. Технологія створення презентацій засобами MS PowerPoint та комп'ютерної графіки. Системи управління базами даних. Моделі організації даних. Реляційні СУБД та тенденції їх розвитку. Класифікація СУБД, їх властивості та функції.

Призначення, особливості та можливості СУБД Access. Об'єкти Ms Access та їх коротка характеристика. Формалізація та алгоритмізація обчислювальних процесів. Об'єктно-орієнтоване програмування засобами VBA.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Буйницька О.П. Інформаційні технології та технічні засоби навчання : навчальний посібник / О.П. Буйницька. – К. : ЦУЛ, 2012. – 240 с.
2. Макарова М.В. Інформатика та комп'ютерна техніка : навч. посібник / М.В. Макарова, Г.В. Карнаухова, С.В. Запара ; за ред. М.В. Макарової. – 3-тє вид., переробл. і допов. – Суми : Університетська книга, 2008. – 665 с.
3. Мельникова О.П. Економічна інформатика : навч. пос. / О.П. Мельникова. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 424 с.
4. Підгурський О.І. Інформаційні технології та системи : конспект лекцій / О.І. Підгурський. – Вінниця : ВТЕІ КНТЕУ, 2010. – 111 с.
5. Романова Ю.Д. Информатика и информационные технологии. Конспект лекций : учеб.пособие / Ю.Д. Романова, И.Г. Лесничая. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Эксмо, 2009. – 320 с.
6. Форкун Ю.В. Информатика : навчальний посібник / Ю.В. Форкун, Н.А. Длугунович. – Львів : «НовийСвіт-2000», 2012. – 464 с.

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

- лекції (оглядові / тематичні / проблемні);
- лабораторні заняття (ситуаційні / кейсові завдання / робота в малих групах).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка конспекту / презентації / задачі / ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва.Дизайн.

5.2.Тип. Обов'язкова.

5.3.Рік навчання. 2020/2021

5.4.Семестр. VII

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

5.6.Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: формування необхідного рівня теоретичних знань та набуття практичних навичок з питань проектування, розробки та використання сучасних основ дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства. інформаційної та комп'ютерної культури опанування фундаментальними основами створення та функціонування всесвітньої мережі та гіпертекстового інформаційного простору. Опанування вміння приймати принципові рішення щодо інтер'єрів приміщень закладів ресторанного господарства та готелів.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання та уміння з індивідуальною розділу «Інженерна графіка», «Громадського будівництва», «Інженерне обладнання будівель», «Устаткування закладів готельно-ресторанного

господарства», «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства», «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», «Інформатика та комп'ютерна техніка»

3.10.Зміст: Місце дизайну в мистецтві. Архітектура і біоніка. Ергономіка (загальні відомості). Стиль в архітектурі і дизайні. Світло і колір у дизайні та архітектурі. Естетика інтер'єру. Дизайн і ландшафтна архітектура. Знаки візуальної інформації.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Асмен Л. Дао цвета/ Литрис Айсман;.-М.: Єксмо, 2008.
2. Ефимов А.В. и др. Дизайн архитектурной среды: Учеб. Для вузов/ Г.Б. Минервин, А.П. Ермолев, В.Т. Шимко М. : Изд-во ООО Архитектура.-С.2006.
3. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн,управление.-2-е изд.-М.:Изд-во Проспект,2004.

5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

-лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-презентації),
-практичні заняття (презентації, задачі, моделювання ситуацій).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (опитування, виконання індивідуальної розрахункової роботи, тестування);
- підсумковий контроль (залік)

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва.Web дизайн

5.2.Тип. Вибіркова.

5.3.Рік навчання. 2020/2021.

5.4.Семестр. VII.

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

5.6.Результати навчання. Розуміння студентами предмету web-дизайну, його основних напрямів, зв'язку з іншими предметами, місця та значення у системі наукових економічних знань, набуття знань, умінь та навичок про основні інструменти web-дизайну та їх практичне застосування, про дизайн в галузі створення конкурентних шаблонів, розроблення сайтів, використовуючи сучасні CMS системи, розв'язування економічних задач.

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

5.8.Зміст. Фундаментальні основи Інтернет. Основи WEB-дизайну. Основи комп'ютерної графіки. Інструментальні засоби створення WEB-ресурсів. Візуальне Web-проектування в середовищі Adobe Dreamweaver. Технології макетування та елементи професійного Web-дизайну в середовищі Adobe Dreamweaver. Основи технології створення анімацій у середовищі програми Adobe Flash.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Д. Кирсанов Веб-дизайн. - М : Символ-Плюс, 2006. - 326 с.
2. Я. Нельсон Веб-дизайн. - М : Символ-Плюс, 2006. - 512 с.
3. С. Круг Веб-дизайн. - М : Символ-Плюс, 2005. - 200 с.
4. А. Петюшкин HTML в Web-дизайне. - СПб.: БХВ, 2004. - 400 с.
5. А. Матросов и др. HTML 4.0. - СПб.: БХВ, 2008. - 672 с.

6. Н.Фролов А. Создание Web-приложений : практ. рук. / А. Фролов, Г. Фролов. - М.: Рус. редакция, 2001. - 981с.
7. П.Леонтьев Б.К. Web-дизайн: Тонкости, хитрости и секреты / Б.К. Леонтьев. - М.: Солон-Пресс, 2003. - 639 с.
8. В. Дронов Самоучитель Macromedia Dreamweaver 8. - СПб.: БХВ, 2006. - 320 с.
9. Macromedia Flash MX: Русская версия. - М.: ALEX SOFT, 2004. - (Опт. диск).
10. Божко А. Dreamweaver 4: Базовый курс / А. Божко. - М.: ДЕСС КОМ, 2001.-448 с.
11. Веселовська Г.В. Основи комп'ютерної графіки: у 2 кн.: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.]. / Г.В. Веселовська, В.С. Ходаков, В.М. Веселовський. -Кн. 1. -Херсон : Олді-плюс, 2001.-216 с.
12. Веселовська Г.В. Основи комп'ютерної графіки: у 2 кн.: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.]. / Г.В. Веселовська, В.С. Ходаков, В.М. Веселовський. - Кн. 2. - Херсон : Олді-плюс, 2002. - 292 с.
13. Ковтанюк Ю.С. CorelDRAW 11 для дизайнера / Ю.С. Ковтанюк; под ред. СВ. Соловьяна. - К.; СПб.: Юниор; ДияСофтЮП, 2003. - 1034 с.
14. Ковтанюк Ю.С. Самоучитель CorelDRAW 11 / Ю.С. Ковтанюк; под ред. СВ. Соловьяна. - К. : Юниор; ТИД «ДС», 2003. - 526 с.
15. Мастер-самоучитель Flash MX: иллюстр. учеб. - М.: Alex soft, 2002. - (Опт. диск).

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

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

5.11.Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль (залік).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва.Бухгалтерський облік.

5.2.Тип. Обов'язкова

5.3.Рік навчання. 2020/2021

5.4.Семестр. VIII

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Поліщук О.Г., к. е. н., доцент

5.6.Результати навчання. Здобуття студентами знань з економічного змісту об'єктів обліку на основі загальної економічної теорії, економічного змісту господарських фактів, явищ і процесів, їх взаємозв'язок на основі теорії подвійного запису бухгалтерського обліку. Отримання ними вмінь з побудови і ведення бухгалтерського обліку та методики складання бухгалтерського запису будь-якого явища, факту та процесу, які пов'язані з фінансово-господарською діяльністю підприємства.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Мікроекономіка», «Макроекономіка», «Статистика», «Економіка підприємства», «Маркетинг» та інші дисципліни.

5.8.Зміст. Сутність бухгалтерського обліку та його функції. Предмет, об'єкти та принципи бухгалтерського обліку. Методичні прийоми бухгалтерського обліку та їх використання на підприємствах. Бухгалтерський баланс. Рахунки та подвійний запис. Документація як елемент методу бухгалтерського обліку. Інвентаризація, оцінка і калькуляція в системі бухгалтерського обліку. Бухгалтерський облік основних господарських процесів: постачання, виробництва та реалізації. Система бухгалтерського обліку на підприємстві.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Блакита Г. В. Бухгалтерський облік. Практикум: навч. посібник / Г. В. Блакита, Н. О. Ромашевська. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 152 с.
2. Інвентаризація: практ. посібник / упоряд. Д. М. Лівшиц. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 140 с.
3. Лишиленко О. В. Бухгалтерський облік: підручник / О. В. Лишиленко. – 3-тє вид., переробл. і допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 670 с.
4. Облік і аудит: навч.-метод. посібник для самостійного вивчення нормативних дисциплін бакалавра з обліку і аудиту / Л. Г. Смоляр, Р. Ю. Овчарик, О. В. Кам'янська та ін. – К.: Ліра-К, 2013. – 618 с.
5. Островерха Р. Е. Організація обліку: навч. посібник / Р. Е. Островерха. – 2-ге вид., переробл. і допов. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 568 с.
6. Первинна документація: складання, заповнення, обробка і зберігання: практ. посібник / упоряд. Д. М. Лівшиц. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 242 с.
7. Садовська І. Б. Бухгалтерський облік: навч. посібник / І. Б. Садовська, Т. В. Божидарнік, К. Є. Нагірська. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 688 с.
8. Сльозко Т. М. Бухгалтерський облік в умовах інституційних перетворень: теорія і практика: монографія / Т. М. Сльозко. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
9. Шило В. П. Бухгалтерський облік: концептуальні основи теорії: навч. посібник / В. П. Шило, Н. І. Верхоглядова, С. Б. Ільїна. – К.: Кондор, 2011. – 172 с.

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

- лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекції із заздалегідь запланованими помилками)
- практичні заняття (презентація / дискусія / моделювання ситуацій / кейс-метод / інше).

5.11.Методи і критерії оцінювання.

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

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва. Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства.

3.2 Шифр. 6.1

5.2.Тип. Обов'язкова.

5.3.Рік навчання. 2020/2021.

5.4.Семестр. VIII.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Степова С.В., к.е.н., доцент; Копняк К.В., ст. викл.

5.6.Результати навчання. Набуття студентами поглиблених знань з теорії та практики моделювання фінансово-господарської діяльності для розв'язання професійних задач в процесі навчання та роботи за фахом.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна інформатика», «Інтернет у бізнесі», «Web-дизайн», «Інформаційні системи і технології».

5.8.Зміст. Поняття і роль МФГД в управлінні економічними об'єктами. Комплексний економічний аналіз і його роль в управлінні діяльністю організації. Тематичний аналіз в системі комплексного аналізу. Системний підхід в комплексному аналізі та способи його реалізації. Система формування фінансово-економічних показників як база управління комплексного аналізу. Блок-схема комплексності управлінського аналізу. Класифікація факторів і резервів підвищення ефективності господарської діяльності. Комплексний управлінський аналіз у розробці, моніторингу бізнес-планів і в оцінці ефективності бізнесу.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Гусева Т.А. Аналіз і діагностика фінансово-господарської діяльності підприємства: навчальний посібник / Т.А. Гусева. – Таганрог: Вид-во ТРТУ, 2005. – 130 с.

2. Грищенко, О.В. Аналіз і діагностика фінансово-господарську діяльність підприємства: Навчальний посібник /О.В.Грищенко; під заг. ред. О.В. Грищенко. – Таганрог: Вид-во ТРТУ, 2000. –112 с.

3. Фролова Т.А. Аналіз і діагностика фінансово-господарської діяльності підприємства: навчальний посібник / Т.А.Фролова. – Таганрог: Вид-во ТРТУ, 2006. – 140 с.

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

- лекції (оглядові / тематичні / проблемні);
- практичні заняття (ситуаційні / кейсові завдання / робота в малих групах).

5.11.Методи і критерії оцінювання.Контроль знань:

- поточний (тестування; усне / письмове опитування; презентації / задачі / ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий (залік).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва. Електронний документообіг.

5.2.Тип. Обов'язкова.

5.3.Рік навчання. 2020/2021.

5.4.Семестр VIII.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Копняк К.В., ст.викл.

5.6.Результати навчання. Формування у майбутніх фахівців системи знань щодо методології запровадження електронного документообігу та навичок роботи з

електронними документами, використовуючи системи електронного документообігу.

5.7.Обов'язкові попередні навчальної дисципліни. «Економічна інформатика», «Інформаційне право».

5.8.Зміст. Документаційне забезпечення управлінської діяльності. Електронний офіс. Інформаційна модель організації. Принципи побудови та функціонування систем електронного документообігу. Сучасні системи електронного документообігу. Організаційно-технологічні підходи до впровадження електронного документообігу. Програмне забезпечення електронного документообігу в установі. Основні поняття про захист інформації. Електронний цифровий підпис: поняття, ознаки, правовий статус. Інформатизація державного управління.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Асеев Г.Г. Электронный документооборот : учебник для студ. высш. учеб. завед. / Г.Г. Асеев. – К. : Кондор, 2007. – 500 с.

2. Діловодство та архівна справа. Терміни та визначення : ДСТУ 2732:2004 / розроб. : О. Загорецька, Л. Драгомірова, Л. Кузнецова та ін. – на зміну ДСТУ 2732-94. – К. : Держспоживстандарт України, 2005. – 32 с.

3. Матвієнко О.В. Основи організації електронного документообігу : навч. посібник для студентів ВНЗ / О.В. Матвієнко, М.Н. Цивін. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 112 с.

4. Плєскач В.Л. Інформаційні системи і технології на підприємствах : підручник / В.Л. Плєскач, Т.Г. Затонацька. – К. : Знання, 2011. – 718 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 (традиційні в комп'ютерних класах / робота в малих групах).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний (тестування; усне / письмове опитування; перевірка конспекту / презентації / реферату / практичної роботи / звіту про виконання завдань практичної роботи / захист глосарія тощо);
- підсумковий (залік).

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва. Електронна комерція.

5.2.Тип. Вибіркова

5.3.Рік навчання. 2020/2021.

5.4.Семестр. VIII.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Копняк К.В., ст. викл.

5.6.Результати навчання. В результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти вільно користуватися понятійним апаратом, аналізувати фінансову, нормативну і економіко-технологічну інформацію у області електронної комерції, здійснювати покупки в Інтернет з використанням різних видів електронних платіжних систем і користуватися фінансовими послугами. Мати уявлення: про основи web-бізнесу, і принципи функціонування віртуальних магазинів, а також

про системи безпеки, що використовуються при розрахунках через Інтернет.

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

5.8.Зміст. Основні визначення та поняття електронної комерції. Бізнес-моделі та ринки електронної комерції. Організаційно-правове забезпечення електронної комерції. Ефективність електронної комерції. Фінансові Інтернет-послуги. Підприємницька діяльність на базі Інтернет-технологій. Інтернет-платіжні системи. Перспективи електронної комерції.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Грехов А. М. Електронний бізнес (Е-комерція): навч. посібник / А. М. Грехов. – К.: Кондор, 2008. – 302 с.

2. Копитько Т. Електронна комерція: впровадження європейських норм ведення бізнесу / Т. Копитько // Маркетинг в Україні. – 2006. – №2. – С.61-68.

3. Куракина Е. Основные тенденции развития электронной коммерции / Е. Куракина // Лаборатория рекламы. – 2006. – №1. – С. 57-59.

4. Палеха Ю. І. Маркетинг інформаційних послуг: навч. поібник / Ю. І. Палеха, О. Ю. Палеха. – К.: Ліра-К, 2013. – 480 с.

5. Пиріг С. О. Платіжні системи: навч. посібник / С. О. Пиріг. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 240 с.

6. Плєскач В. Л. Електронна комерція: підручник / В. Л. Плєскач, Т. Г. Затонацька. – К.: Знання, 2007. – 535 с.

7. Рябцун В. К вопросу о методах оценки эффективности и конкурентоспособности систем электронной коммерции / В. Рябцун // Практический маркетинг. – 2007. – №1. – С. 15-19.

8. Ткаченко І. Моделювання транспортної логістики електронної комерції / І. Ткаченко // Вісник Тернопільської Академії Народного Господарства. – 2002. – №8-2. – С. 214-216.

9. Чучковська А. В. Правове регулювання електронної комерції в Україні: навч. посібник / А. В. Чучковська. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 224 с.

10. Шалева О. І. Електронна комерція: навч. посібник / О. І. Шалева. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 216 с.

11. Юрчак А. Состояние диджитал – маркетинга в украинском B2B / А. Юрчак // Маркетинг и реклама. – 2012. – №2. – С. 62-64.

12. Ярова І. І. Електронні бізнес-моделі просування продукції промислових підприємств / І. І. Ярова // Актуальні проблеми економіки. – 2006. – №10. – С. 240-246.

13. Ярова І. І. Методологічні підходи до визначення ефективності впровадження інтернет-технологій у просуванні товаропотоків / І. І. Ярова, О. В. Березін // Актуальні проблеми економіки. – 2007. – № 12. – С. 208-216.

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

- лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекція із заздалегідь запланованими помилками);

- практичні заняття (дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах).

5.11.Методи і критерії оцінювання.Контроль знань:

- поточний (тестування; усне / письмове опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);

- підсумковий (залік).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Кризові комунікації.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021

5.4. Семестр. VIII

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Ковінько О.М., к.е.н., доцент

5.6. Результати навчання. Формування сучасного розуміння та практичних навичок вирішення проблеми кризових та специфіки управління комунікативними діями і умовах кризи.

5.7. Обовязкові попередні навчальні дисципліни. «Реклама в системі маркетингу», «Рекламний креатив», «Зв'язки з громадськістю».

5.8. Зміст. Поняття «криза». Типи кризових явищ і ситуацій. Раптові, виникаючі і постійні кризи. Психологічні фактори негативного впливу на масову свідомість під час розгортання кризи. Комунікативні дії і умовах кризи. Кризові PR-технології. Підготовка плану дій на випадок виникнення кризи. Особливості менеджменту кризової ситуації. Діяльність спін-доктора. Медіа-дискурс кризових PR. Логіка дій прес-секретаря під час кризових подій. Досвід висвітлення засобами масової комунікації подій Чорнобиля. Специфіка управління соціальними кризами.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Діброва Т. Г. Маркетингова політика комунікацій: стратегії, вітчизняна практика : навч. посібник / Т. Г. Діброва. – К. : Професіонал, 2009. – 320 с.

2. Котлер Ф. Маркетинг по Котлеру: как создать, завоевать и удержать рынок = Kotler on marketing : Пер. с англ. / Ф. Котлер. – 4-е изд. – М : Альпина Бизнес Букс, 2007. – 294с.

3. Маркетингова політика комунікацій: Опорний конспект лекцій ч1, ч2 / Автор: О.М. Ковінько. – Вінниця: ВТЕІ КНТЕУ, 2017. - 162 с.

4. Почепцов Г.Г. Теорія комунікації. – К.: Вид. центр «КУ», 1999. – 308 с.

5. Почепцов Г.Г. Коммуникативные технологии XX века. – М.-К., 2001. – 352с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

-лекції;

-практичні заняття з використанням рольових ігор, відеотренінгів, ситуаційних вправ (кейсів), групових проектів тощо.

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (опитування, тестування);

- підсумковий контроль (залік).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Психологія спілкування

5.2. Тип. Вибіркова

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. VIII.

5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Штифурак В.Є., д.пед.н., професор

5.6.Результати навчання. Сформувати у здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» необхідні знання про психологічні проблеми спілкування, висвітлення теоретичних та методологічних аспектів процесу спілкування, шляхи його оптимізації. Опанування знаннями про міжособистісне спілкування в професіях типу «людина–людина». Оволодіння комплексом психотехнічних вправ, що забезпечують ефективне спілкування, запобігають конфліктам, оптимізують діяльність в різних сферах професійної діяльності.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Психологія», «Конфліктологія».

5.8.Зміст. Спілкування як феномен психології. Теоретичні аспекти процесу спілкування. Основні характеристики спілкування. Спілкування як потреба. Класифікація видів спілкування. Класифікація функцій спілкування. Модель мовленнєвої комунікації. Засоби спілкування. Основні форми спілкування. Стратегії та тактики спілкування. Основні стилі спілкування. Типи комунікабельності людей. Спілкування як обмін інформацією. Специфіка процесу обміну інформацією. Комунікативні бар'єри. Правила подачі зворотного зв'язку. Спілкування як взаємодія. Інтерактивна сторона спілкування. Теорії міжособистісної взаємодії. Різновиди міжособистісних контактів. Взаємодія як організація діяльності. Різновиди міжособистісних контактів.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Бороздина Г. В. Психология делового общения: учебник / Г. В. Бороздина – 2-е изд. – М.: ИНФРА-М, 2008. – 295 с.
2. Етика і психологія ділових відносин: навчальний посібник / за ред. проф. Т. Є. Андрєєвої. – Х.: Бурун Книга, 2004. – 144 с.
3. Львовичкіна А. М. Етнопсихологія: навчальний посібник / Л. М. Львовичкіна. – К.: МАУП, 2002. – 144 с.
4. Максимов Б. В. Психология бизнеса и предпринимательства: учебное пособие / Б. В. Максимов. – К.: ИД «Профессионал», 2005. – 256 с.
5. Сандомирский М.Е. Психология коммерции: учеб. пособ. для студ. выс. учеб. завед. / М. Е. Сандомирский. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 224 с.
6. Цимбалюк І. М. Психологія спілкування: навчальний посібник / І. М. Цимбалюк. – К.: ВД «Професіонал», 2004. – 304 с.
7. Цимбалюк І. М. Психологія спілкування: навчальний посібник. – 2-ге вид., випр. та доп. – К.: ВД «Професіонал», 2007. – 464 с.
8. Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения: учебник / Г. М. Шеламова. – 3-е изд., доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 160 с.

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- - поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка рефератів / есе / конспектів / презентацій / ситуаційних вправ / розв'язування задач тощо);
- підсумковий контроль (залік).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

Виробнича практика 1

Цілі та завдання – ознайомлення студентів 1 курсу зі змістом їх майбутньої професії, з характером та сферою професійної діяльності, з особливостями практичної діяльності закладів готельно-ресторанної справи, організацією виробничих цехів, торговельної зали, складським господарством, адміністративними приміщеннями закладів ресторанного господарства. Базами практики є заклади готельного та ресторанного господарства.

Термін проходження та форма контролю.

Семестр – 2, тривалість – 4 тижні. Залік.

Виробнича практика 2

Цілі та завдання – формування професійних умінь та навичок у виробництві напівфабрикатів та готової кулінарної продукції, ознайомлення з принципами планування і організації матеріально-технічного постачання та технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства, забезпечення якості кулінарної продукції, розробки нормативно-технологічної документації. База практики – заклади готельного та ресторанного господарства

Термін проходження та форма контролю.

Семестр – 4, тривалість – 8 тижні. Залік.

Виробнича практика 3

Цілі та завдання – формування професійних умінь та навичок у організації готельного та ресторанного господарства та придбання досвіду інженерно-технологічної та організаційної діяльності фахівця: організації постачання та зберігання сировини, готової продукції, засобів матеріально-технічного оснащення, планування і організації виробництва напівфабрикатів різного ступеню готовності та готової до споживання продукції, організації обслуговування споживачів.

Термін проходження та форма контролю.

Семестр – 6 тривалість – 8 тижні. Залік.