

**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	«Готельна і ресторанна справа»
Освітній ступінь	«магістр»

## 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](mailto: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 директор, доктор філософських наук, доцент,  
Наталія Леонідівна Заслужений працівник освіти України.

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

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



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 малозахищених верств населення може надаватися матеріальна допомога.

## **2.6. Медичні послуги.**

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

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

У ВТЕІ КНТЕУ створено сприятливі умови для навчання, комфортного перебування та проживання студентів з особливими потребами.

Для окремих категорій студентів на підставі нормативно-правових актів на отримання державних пільг і гарантій нараховуються соціальні стипендії.

Вони призначаються:

- 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;





комп'ютерних класів, 6 мультимедійних проекторів, 2 інтерактивних комплекси, 54 аудиторії, 2 лінгафонних кабінети.

## **2.9. Організація мобільності за освітніми програмами.**

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

Принцип мобільності студентів в інституті реалізується шляхом:

- участі у міжнародних конференціях, симпозіумах, семінарах та інших науково-практичних заходах;
- проходженням практики у провідних закладах готельно-ресторанного бізнесу Болгарії, Словаччини та інших європейських країн відповідно до угод про співробітництво з іноземними ВНЗ;
- 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 «Готельна і ресторанна справа» освітнього ступеня «магістр»	
Тип диплома та обсяг програми	Одиничний ступінь, 90 кредитів ЄКТС
Вищий навчальний заклад	ВТЕІ КНТЕУ
Акредитаційна інституція	Міністерство освіти і науки України
Період акредитації	2017 рік
Рівень програми	Другий рівень
<b>А</b>	<b>Ціль освітньої програми</b>
	Підготовка конкурентоспроможних висококваліфікованих, соціально мобільних фахівців, спроможних на основі сформованих у процесі навчання загальних і спеціальних компетентностей ефективно вирішувати завдання організації та координації бізнес-процесів діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Реалізація концепції студентоцентрованого навчання, організація особистісно-орієнтованого, творчого навчального процесу, реалізація принципів співробітництва та академічної мобільності з освітніми організаціями.
<b>В</b>	<b>Характеристика програми</b>
Предметна область (галузь знань)	24 «Сфера обслуговування»
Основний фокус програми та спеціалізації	Реалізація освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним, науково-практичним і науково-педагогічним ухилом. Набуття фундаментальних теоретичних знань, прикладних навичок та умінь вирішувати професійні та наукові завдання в

		організаційній та виробничо-технологічній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	Орієнтація програми	Академічна, професійна, прикладна
	Особливості та відмінності	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
<b>С</b>	<b>Придатність до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
	Придатність до працевлаштування	Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) Фахівець із готельної справи Фахівець із ресторанної справи Науково-дослідна діяльність; Науково-педагогічна діяльність
	Подальше навчання	Аспірантура: навчання за освітньо-науковими програмами
<b>Д</b>	<b>Стиль викладання</b>	
	Підходи до викладання та навчання	Лекції (тематичні та проблемні), практичні заняття з використанням інформаційних технологій та активних методів навчання (ситуаційних, розрахунково-аналітичних завдань, кейсів), консультації із викладачами, підготовка випускного кваліфікаційного проекту (роботи)
	Методи оцінювання	Письмові та усні екзамени, заліки, усні презентації, захист випускного кваліфікаційного проекту (роботи)
<b>Е</b>	<b>Програмні компетентності</b>	
	Загальні компетентності	<b>1. Інструментальні компетентності:</b> <b>1.1.</b> Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури. 1.2. Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах. 1.3. Здатність до саморегуляції та здорового способу життя; здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах. 1.4. Уміння обґрунтовувати управлінські

		рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність.
--	--	---

		<p><b>2. Міжособистісні компетентності:</b></p> <p>2.1. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.</p> <p>2.2. Уміння працювати у колективі та команді; позитивне ставлення до несхожості інших культур.</p> <p>2.3. Здатність працювати в міжнародному середовищі; здатність до критики та самокритики.</p> <p><b>3. Системні компетентності:</b></p> <p>3.1. Здатність працювати самостійно і автономно; здатність діяти з позицій соціальної відповідальності, займати активну громадянську позицію.</p> <p>3.2. Здатність займати активну життєву позицію та розвивати лідерські якості; здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості.</p> <p>3.3. Здатність до формування культури мислення, її сприйняття; здатність до навчання.</p> <p>3.4. Здатність формувати нові ідеї (креативність); здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.</p> <p>3.5. Вміння реалізовувати проекти</p>
	<p>Спеціальні компетентності</p>	<p><b>1. Організаційно-управлінська функція:</b></p> <p>1.1. Уміння організовувати сервісно-виробничий процес та забезпечувати та його ефективність, роботу персоналу із дотриманням діючих нормативних документів.</p> <p>1.2. Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку; обґрунтовувати управлінські рішення та забезпечувати їх правомочність, спілкуватися з експертами з інших галузей.</p> <p>1.3. Уміння застосовувати методики для аналізу тенденцій і перспектив розвитку; описувати моделі управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>1.4. Уміння аналізувати нормативно-правові акти, які регулюють діяльність сфери готельного та ресторанного бізнесу</p>

		<p>1.5. Уміння аналізувати стан та динаміку попиту на послуги та продукцію.</p> <p>1.6. Планування потреб у ресурсах.</p> <p><b>2. Технологічна функція:</b></p> <p>2.1. Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанних/ готельних технологій та сервісу</p> <p><b>3. Науково-дослідницька функція:</b></p> <p>3.1. Розуміння методології і методики проведення наукових досліджень, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів в практичній діяльності;</p> <p>3.2. Розуміння освітнього процесу</p>
<b>F</b>	<p align="center"><b>Програмні результати навчання</b></p> <p>1. Здатність 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.</p> <p>2. Здатність здійснювати ефективний контроль та налагоджувати якісний зворотний зв'язок в процесі управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>3. Знання сутності стратегічного маркетингу; особливостей, методів, принципів; 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.</p> <p>4. Знання змісту та психологічних 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.</p> <p>5. Здатність 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.</p> <p>6. Здатність використовувати науково обґрунтовані методи і засоби забезпечення безпеки, збереження здоров'я і працездатності людини в процесі праці; знання факторів, що можуть спричинити професійні захворювання.</p> <p>7. Здатність проводити науковий аналіз умов праці з точки зору можливості виникнення в процесі виробництва небезпечних і шкідливих факторів виробничого середовища.</p> <p>8. Знання концептуальних засад застосування технології реінжинірингу бізнес-процесів на підприємствах готельного і ресторанного господарства;</p>	



<p>здатність застосовувати новий інструментарій автоматизації управління бізнес-процесами підприємства</p> <p>9.Здатність визначити порядок укладання договорів за участю суб'єктів господарювання; порядок виконання господарських договорів; здатність визначати поняття та зміст господарських договорів; уміння використовувати способи захисту прав і законних інтересів суб'єктів учасників договірних відносин; уміння працювати із правовими документами, які регламентують договірних відносин між суб'єктами господарювання.</p> <p>10.Уміння застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій; знання основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних готельних та ресторанних технологій.</p> <p>11.Знання наукових засад 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.</p> <p>12.Здатність аналізувати фінансове, матеріально-ресурсне, кадрове, психологічне забезпечення процесу наукових досліджень; здатність добирати і застосовувати різноманітні типи наукових методів обробки інформації, здійснювати обробку і аналітичну інтерпретацію інформації, узагальнювати результати дослідження; застосовувати сучасні методи та технічні можливості оформлення результатів досліджень.</p> <p>13.Здатність до використання передових прийомів, різноманітних дидактичних методів та інтенсивних технологій викладання, враховуючи особливості контингенту та специфіку дисциплін; здатність брати безпосередню участь в організації різних форм навчання у вищому навчальному закладі та на виробництві, добирати викладачів та інструкторів.</p> <p>14.Здатність здійснювати формування професійної культури сучасних професіоналів у сфері готельного і ресторанного бізнесу</p>
--

#### 4. Освітня програма.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи д.е.н., професор І. В. Левицька

Спеціалізація	«Готельна і ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Рівень вищої освіти	Другий
Ступінь вищої освіти	<b>Магістр</b>
Загальна кількість кредитів ЄКТС	90

Термін навчання	1 рік 4 місяці		
<b>1</b>	<b>Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за освітньо-професійною програмою</b>		
	1. перший рівень вищої освіти «бакалавр» 2. правила прийому на навчання за програмою регламентуються Правилами прийому до ВТЕІ КНТЕУ		
<b>2</b>	<b>Перелік навчальних дисциплін</b>		
	Навчальні дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС (для кожної дисципліни)	Місце в логічній послідовності вивчення (рік навчання)
	1. Ресторанний креатив	6	1
	2. Системи автоматизованого проектування	6	1
	3. Revenue менеджмент	6	1
	4. Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6	1
	5. Проектування готелів	6	1
	7.1. Договірне право	6	1
	7.2. Консьюмерське право	6	1
	7.3. Інтелектуальна власність	6	1
	7.4. Правові заади вирішення трудових спорів	6	1
	8.1. Ділові переговори	3	1
	8.2. Методологія і організація наукових досліджень	3	1
	10.1. Інноваційні технології продукції ресторанного господарства	6	1
	10.2. Оздоровче харчування	6	1
	11.1. Бренд-менеджмент	3	1
	11.2. Поведінка споживачів послуг гостинності	3	1
	6. Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	6	2
	9.1. Ораторське мистецтво	3	2
	9.2. Дипломатичний протокол та етикет	3	2
	9.3. Психологія бізнесу	3	2
12.1. Управління бізнес-процесами		1	
12.2. Цінісно-орієнтоване	3	1	

	управління		
	13.1. Управління якістю в готелях і ресторанах	3	2
	13.2. Менеджмент сервісних організацій	3	2
	Виробнича (переддипломна) практика	9	1
	Форма проведення атестації здобувачів вищої освіти	Випускний кваліфікаційний проект та захист	
	Частка (у процентному співвідношенні) дисциплін нормативного змісту підготовки	57%	
<b>3</b>	<b>Очікувані результати навчання</b>		

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти магістр</b>	
Загальні	<p><b>ЗК 1.</b> Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.</p> <p><b>ЗК 2.</b> Здатність використовувати іноземну мову як засіб ділової комунікації.</p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості.</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.</p> <p><b>ЗК 5.</b> Уміння використовувати проектний підхід управління формулювати мету, завдання, обґрунтовувати ресурсне забезпечення проекту.</p> <p><b>ЗК 6.</b> Здатність викладати професійно орієнтовані дисципліни у вищих навчальних закладах, та застосовувати методології наукових досліджень.</p>
Фахові (спеціальні)	<p><b>СК 1.</b> Здатність обґрунтовувати стратегічні цілі діяльності та вирішувати стратегічні проблеми у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 2.</b> Здатність управляти ризиками підприємства.</p> <p><b>СК 3.</b> Здатність забезпечувати безпеку праці з дотриманням вимог чинного законодавства.</p> <p><b>СК 4.</b> Уміння застосувати договірне право, визначати його вплив на діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 5.</b> Здатність впливати на споживчу поведінку та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень</p> <p><b>СК 6.</b> Уміння науково обґрунтовувати використання та впроваджувати інноваційні технології в готельній та ресторанній справі</p> <p><b>СК 7.</b> Уміння знаходити та оцінювати нові ринкові</p>

	<p>можливості, формулювати бізнес-ідею та стратегічні маркетингові заходи підприємства.</p> <p><b>СК 8.</b> Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку нових організацій, напрямів діяльності, послуг.</p> <p><b>СК 9.</b> Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями.</p>
--	---

## **5. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).**

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

**5.1. Назва.** Ресторанний креатив.

**5.2. Тип.** Обов'язкова.

**5.3. Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4. Семестр I.**

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

**5.6. Результати навчання.** Формування у випускників професійних компетенцій щодо вирішення конкретних виробничих завдань корегування структури харчування населення шляхом створення і впровадження інноваційних технологій безпечних харчових продуктів функціонального призначення з використанням натуральної сировини підвищеної поживної цінності, дієтичних добавок та спеціальних ресурсозберігаючих методів обробки сировини - криогенних, екструзійних, молекулярних, креативних і ф'южн-технологій.

**3.9. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** Знання таких дисциплін як «Харчова хімія», «Мікробіологія», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства».

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

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

1. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник / Байлик С.И. – 2-е изд. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.
2. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2006. – 494 с.
3. Бубенко П.Т. Регіональні аспекти інноваційного розвитку : [монографія] / П.Т.Бубенко. – Х.: НТУ «ХПІ», 2002. – 316 с.
4. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: навчальний посібник / В.О. Василенко. – ІДУЛ ; Фенікс, 2003. – 440 с.
5. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник / О.І. Волков, М.П. Денисенко, А.П. Гречан та ін.; під ред. О.І. Волкова, проф. М.П. Денисеяка. – К. : Професіонал, 2004. – 960 с.
6. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управление знаниями / под ред. Б.З. Мильнера. – М.: ИНФРА-М, 2010.– 675с. Кокурин Д.И. Инновационная деятельность: [монографія] / Д.И.Кокурин. – М.: Экзамен, 2001. – 576 с.
7. Малахова Н.Н. Инновации в туризме и сервисе / Малахова Н.Н., Ушаков Д.С. – Ростов н/Д: МарТ, 2008. – 224 с. – (Серия «Туризм и сервис»).
8. Маркетинг інновацій і інновації в маркетингу: монографія / за ред. д.е.н., проф. С.М. Ілляшенка. – Суми: Університ. кн., 2008. – 615 с.

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

-лекції (оглядова, тематичні);

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

**5.11.Методи і критерії оцінювання.**

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

-підсумковий контроль (екзамен письмовий).

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

**5.1.Назва.** Системи автоматизованого проектування.

**5.2.Тип.** Обов'язкова.

**5.3.Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4.Семестр** I.

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

**5.6.Результати навчання.** Формування системи теоретичних знань і практичних навичок з проблем впровадження та функціонування інформаційних технологій архітектурно-будівельних систем проектування в управлінні підприємством, вивчення нових методів проектування з використанням сучасних інформаційних технологій.

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

«Інформаційні системи та технології», «Інженерна графіка», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Інформаційні системи і технології в управлінні організацією»,

**5.8.Зміст.** Поняття проектування. Складові процесу проектування. Принципи проектування. Автоматизоване проектування. Система автоматизованого проектування (САПР). Призначення та мета САПР. Ознаки класифікації САПР. Основні види інженерних САПР: САД, САЕ, САМ. АЕС. Розподіл САПР за функціональною ознакою. Методологія проектування САПР. Види забезпечення САПР: технічне, математичне, програмне, інформаційне, лінгвістичне, організаційне, методичне. Функції САПР. Напрями розвитку автоматизованих систем проектування: системи віртуального макетування, технологіях віртуальної реальності. Архітектурні та будівельні САПР: вимоги та функціональні можливості. Базові системи архітектурно-будівельного проектування. Типові програмні системи, що використовуються у архітектурно-будівельному проектуванні. Універсальні базові програми. Головні постачальники програмного забезпечення САПР для промислового і цивільного будівництва

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

1. Інформаційні технології – від розробки проекту до управління при зведенні будівельних об'єктів: [наук.-техн. збірник] / [В. М. Андрухов, А. С. Моргун, М. Б. Атаманенко, В. В. Матвійчук та ін.] ; під ред. М. М. Осетріна. – вип. 40, Ч. 1. – К.: КНУБА, 2011. – 674 с.
2. Веселовська Г.В.. Комп'ютерна графіка. Навчальний посібник для вузів / Веселовська Г.В., Ходаков В.Є., Веселовський В.М.. – Херсон, 2004.- 582 с.
3. Норенков И.П. Основы автоматизированного проектирования: учеб. для вузов: 2-е изд., перераб. и доп. / И.П.Норенков. – М.: Изд-во МГТУ им. Н.Є. Баумана, 2002. – 336 с.
4. Коваленко В.С. Архітектурне моделювання / В.С. Коваленко, Д.М. Гура. – Х.: ХНУМГ, 2015. – 116 с.
5. Справочное руководство ArchiCAD 16 / [Graphisoft]. – Будапешт: Graphisoft, 2012. – 900 с.
6. Иванова О. Практикум по ArchiCAD: 30 актуальных проектов / О.Иванова.. – БХВ-Петербург, 2011. –1032 с.

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

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (метод проектів, імітаційного моделювання).

**5.11.Методи і критерії оцінювання.** Контроль знань:

- поточний (усне та письмове опитування; комп'ютерне тестування, письмове розв'язування практичних завдань);
- підсумковий- залік.

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

**5.1. Назва.** Revenue менеджмент.

**5.2. Тип.** Обов'язкова.

**5.3. Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4. Семестр** I.

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

**5.6. Результати навчання.** Внаслідок вивчення дисципліни здобувач повинен: вільно орієнтуватися в теоретичних та практичних проблемах менеджменту; розробляти стратегію управління доходами підприємства; розраховувати беззбитковий обсяг виробництва, менеджмент прогнозування і відстеження попиту визначає структурні, цінові та кількісні рішення, які відповідний туристський кластер повинен приймати для того, щоб збільшити дохід. Структурні рішення включають в себе створення маркетингової політики, зокрема, визначення каналів збуту, умов пропозиції тих чи інших турпродуктів, в тому числі, крос-продуктів і методів їх просування; оцінювати ефективність інвестицій, фінансові ризики; набути практичні навички розробки політики управління власним та залученим капіталом, інвестиціями, ризиками; вміти управляти грошовими потоками підприємства; прогнозувати розвиток підприємства.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент», «Економіка готелів і ресторанів», «Гроші та кредит», «Бухгалтерський облік», «Інвестиційний менеджмент», «Стратегічне управління».

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

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

1. Євтух О. Т. Фінансовий менеджмент для магістрів і не тільки: Навчальний посібник. - К.: ЦУЛ, 2011. - 408 с.
2. Мошек Г.Є., Гомба Л.А., Казмерчук Н.Г. Сучасний менеджмент у питаннях і відповідях. - Ч. 1, 2, 3. - К.: КНТЕУ, 2010.
3. Яцура В., Гриффін Р. Основи менеджменту. - Л.: БаК, 2012. - 403 с.
4. Фінансове планування і управління на підприємствах : Навчальний посібник / Г. А. Семенов, В. З. Бугай, А. Г. Семенов, А. В. Бугай. - К.: ЦУЛ, 2007. - 432 с.

**5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання з використанням

інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії); практичні заняття (презентації, дискусії, робота в малих групах, кейс-стадії, моделювання ситуацій).

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

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

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

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

**5.1.Назва.** Інноваційні технології продукції ресторанного господарства

**5.2.Тип.** Вибіркова

**5.3.Рік навчання.** 2017/2018

**3.5 Семестр.** I

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

**5.6.Результати навчання.** Формування у випускників професійних компетенцій щодо вирішення конкретних виробничих завдань корегування структури харчування населення шляхом створення і впровадження інноваційних технологій безпечних харчових продуктів функціонального призначення з використанням натуральної сировини підвищеної поживної цінності, дієтичних добавок та спеціальних ресурсозберігаючих методів обробки сировини - криогенних, екструзійних, молекулярних, креативних і ф'южн-технологій.

**5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання таких дисциплін як «Харчова хімія», «Мікробіологія», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства».

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

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

3. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник / Байлик С.И. – 2-е изд. – К.:



Дакор, 2009. – 368 с.

4. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2006. – 494 с.

5. Бубенко П.Т. Регіональні аспекти інноваційного розвитку : [монографія] / П.Т.Бубенко. – Х.: НТУ «ХП», 2002. – 316 с.

6. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: навчальний посібник / В.О. Василенко. – ІДУЛ ; Фенікс, 2003. – 440 с.

7. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник / О.І. Волков, М.П. Денисенко, А.П. Гречан та ін.; під ред. О.І. Волкова, проф. М.П. Денисеяка. – К. : Професіонал, 2004. – 960 с.

8. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управление знаниями / под ред. Б.З. Мильнера. – М.: ИНФРА-М, 2010. – 675 с.

9. Кокурин Д.И. Инновационная деятельность: [монографія] / Д.И.Кокурин. – М.: Экзамен, 2001. – 576 с.

10. Малахова Н.Н. Инновации в туризме и сервисе / Малахова Н.Н., Ушаков Д.С. – Ростов н/Д: МарТ, 2008. – 224 с. – (Серия «Туризм и сервис»).

11. Маркетинг інновацій і інновації в маркетингу: монографія / за ред. д.е.н., проф. С.М. Ілляшенка. – Суми: Університ. кн., 2008. – 615 с.

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

-лекції (оглядова, тематичні);

-лабораторні заняття (лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій, навчальні тести, дистанційне навчання, інше).

**5.11.Методи і критерії оцінювання.**

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

-підсумковий контроль (екзамен письмовий).

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

**5.1.Назва.** Оздоровче харчування.

**5.2.Тип.** Вибіркова.

**5.3.Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4.Семестр.** I.

**5.5.Лектор, науковий ступінь, посада.** Власенко В.В ., д.б.н., професор

**5.6.Результати навчання.** Здобувачі набувають теоретичних знань та практичних навичок щодо організації харчування в умовах курорту; дотримуються основних положень та вимог раціонального харчування при розробці оздоровчих програм курортного обслуговування; оволодівають основними принципами виробництва кулінарної продукції функціонального призначення; опановують методичні підходи з питань розробки раціонів харчування для хворих на окремі хронічні захворювання; розвивають навички у роботі зі спеціальною та довідниковою літературою з основ раціонального і лікувального харчування.

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

«Органічна та неорганічна хімія», «Біохімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Фізіологія гігієни харчування», «Товарознавство харчових продуктів», «Гігієна і санітарія».

**5.8.Зміст.** Оздоровче харчування, предмет, основні класи їжі, взаємозв'язок останньої з навколишнім середовищем та курортним оздоровленням. Реакція організму на їжу. Теорії та основні види харчування - основа побудови раціонів оздоровчого призначення. Біологічна цінність основних складових білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин в програмах оздоровчого харчування окремих груп населення. Технології оптимізації амінокислотного складу кулінарної продукції для різних вікових груп населення. Технології удосконалення жирнокислотного складу кулінарної продукції для різних вікових груп населення. Технології удосконалення вуглеводного складу кулінарної продукції для різних вікових груп населення. Технології удосконалення вітамінного та мінерального складу кулінарної продукції для різних вікових груп населення.

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

1.Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С., Кривонос М.В., Кротенко І.С. Основи фізіології харчування. – Х.: Торнадо, 2003. – 407 с.

2.Зубар Н.М. Основи фізіології і гігієни харчування: Підруч. для студ. вищ. навч. закладів. – К.: КНТЕУ, 2006.– 320 с.

3.Зубар Н.М., Роганов В.П. Основи фізіології і гігієни харчування. Електр. підруч. для студ. вищ. навч. закладів. – К.: КНТЕУ, 2006.

4.Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування: Підруч. для студ. вищ. навч. закладів. – К.: КНТЕУ, 2001. – 249 с.

5.Основи раціонального і лікувального харчування: навч. посіб./ П.О.Карпенко, С.М.Пересічна, І.М.Грищенко, Н.О.Мельничук; за заг. ред.. П.О.Карпенка. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 504 с.

6.Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. Підручник для студ. технологічних спец. з напрямку "Харчова технологія та інженерія. – К.: Здоров'я, 2000. – 335 с.

7.Технологія продуктів харчування функціонального призначення. Монографія /М.І.Пересічний, М.Ф.Кравченко, Д.В.Федорова та ін./ За ред. М.І.Пересічного – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 718 с.

8.Ткаченко Е.И., Успенський Ю.П. Питание, микробиоценоз и интеллект человека. – СПб.: СпецЛит, 2006. – 590 с.

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

лекції (оглядова, тематичні);

практичні заняття (лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій, навчальні тести, дистанційне навчання, інше).

**5.11.Методи і критерії оцінювання.**

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

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

**5.1. Назва.** Договірне право.

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4. Семестр.** I.

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

**5.6. Результати навчання.** «Договірне право» є оволодіння студентами теоретичних знань і практичних умінь і навичок, необхідних для професійного виконання ними своїх майбутніх службових обов'язків. Освоєння цього курсу студентами забезпечить набуття ними знань з правових питань організації та функціонування бізнесу в цілому, більш глибоке розуміння взаємозв'язку правових і економічних процесів і механізму впливу права на економіку, а також оволодіння практичними навичками застосування основних інструментів правового регулювання договірних відносин.

Умовою оволодіння навичками і знаннями в області договірного права є вміння працювати з нормативним матеріалом, правильно аналізувати економіко-правову проблему, кваліфіковано застосовувати норми права, вміло визначати і складати правову конструкцію окремих видів цивільно-правових договорів.

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

**5.8. Зміст.** Поняття та загальна характеристика договірного права в Україні. Загальні положення про договори у сфері підприємницької діяльності. Укладення, зміна та розірвання договору. Виконання договірних зобов'язань суб'єктами господарювання (підприємцями) . Забезпечення виконання договірних зобов'язань. Правові наслідки та відповідальність за порушення договірних зобов'язань. Договори про передачу майна у власність. Договори про передачу майна у користування. Договори про виконання робіт. Договори на надання юридичних та фактичних послуг. Зобов'язання про спільну діяльність.

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

1. Беляневич О.А. Господарське договірне право України (теоретичні аспекти) / О.А.. Беляневич. - К.: Юрінком Інтер, 2006. - 592 с.
2. Брагинский М.И. Договорное право : в 2- книгах / М.И. Брагинский, А.М. Витринский: - Изд. 2-е,. – М.: Статус, 2000. - 848 с.
3. Господарський кодекс України від 16 січня 2003 р. (Із змінами та доповненнями).
4. Конституція України від 28 червня 1996 року // Відомості Верховної Ради України. – 1996. - № 36. – Ст. 141.

5. Цивільний кодекс України від 16 січня 2003 р. (Із змінами та доповненнями).

**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.** Консьюмерське право

**5.2.Тип.** Вибіркова

**5.3.Рік навчання.** 2017/2018

**5.4.Семестр.** I

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

**5.6.Результати навчання.** Ґрунтовне оволодіння здобувачами вищої освіти основними досягненнями сучасної правової думки у сфері захисту прав споживачів; формування та розвиток у здобувачів вищої освіти практичних навичок самостійної творчої роботи в процесі закріплення теоретичних знань, що опановуються ними в ході вивчення даного курсу; закріплення навичок самостійного вивчення і аналізу законодавства у сфері захисту прав споживачів та правозастосовної практики.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Правознавство», «Цивільне право», «Господарське право».

**5.8.Зміст.** Вивчення правового статусу громадських організацій у сфері захисту прав споживачів; функцій та компетенції добровільних об'єднань споживачів на захист своїх прав; дослідження правового статусу громадської організації "Міжнародна організація споживчих спілок".

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

1. Захист прав споживачів: Соціально-правовий аспект /За заг. ред. Л. В. Ніколаєвої. – К., КНТЕУ 2002. – 312 с.

2. Защита прав потребителей: Учеб. практ. пособие / Под общ. ред. Л. П. Дашкова. – 1997.

3. Іваненко Л.М. Цивільно-правові засоби захисту прав споживачів (покупців): Монографія. – К., – КНТЕУ 1998. – 224 с.

4. Мазаракі А. А., Ніколаєва Л. В., Куделя Н. В. Коментар до Закону України «Про захист прав споживачів»: Навчально-методичне видання. – К., – КНТЕУ 2005. – 127 с.

5. Язвінська О.М. Історія консумеризму: Навч. посіб. для студентів вищих закладів освіти з підприємництва і торгівлі (друге доповнене та перероблене

видання). – К.: КНТЕУ, 2003. – 363 с.

**5.10.Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням ситуаційних вправ (кейсів), групових проектів тощо.

**5.11.Методи і критерії оцінювання.**

Контроль знань:

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

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

**5.1.Назва.** Інтелектуальна власність.

**5.2.Тип.** Вибіркова.

**5.3.Рік навчання.** 2017/2018

**5.4.Семестр.** I

**5.5.Лектор, науковий ступінь, посада.** Білоус І.М., к.ю.н., доцент, Панькевич В. М., к.ю.н. доцент.

**5.6.Результати навчання.** Засвоєння студентами основних понять, інститутів, принципів та джерел правового регулювання відносин, пов'язаних із творчою, інтелектуальною діяльністю, як на національному, так і на міжнародному рівні.

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

**5.8.Зміст.** Поняття права інтелектуальної власності. Суб'єкти і об'єкти інтелектуальної власності. Авторське право і суміжні права. Право промислової власності. Правові засоби індивідуалізації учасників цивільного обороту, товарів і послуг. Договори на створення і використання об'єктів інтелектуальної власності. Захист права інтелектуальної власності. Міжнародно-правова охорона інтелектуальної власності. Авторське право в Інтернеті.

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

1. Закон України від 01.06.2000р. "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі" // Відомості Верховної Ради України. – 2000. – № 12.

2. Закон України від 11.07.2001р. "Про авторське право і суміжні права" // Відомості Верховної Ради України. – 2001. – № 11.

3. Інтелектуальна власність в Україні: правові основи і практика. – Наук.-практ. видання: 44-х томах / Під загальною редакцією О.Д. Святоцького. К., "Ін. Юре", 2009. – с. 480.

4. Право інтелектуальної власності: Академ, курс: Підручник для студентів вищих навч. закладів / За ред. О. А. Підпригори, О. Д. Святоцького. -2-ге вид., переробл. та допов. - К.: Концерн „Видавничий Дім „Ін Юре”, 2002. 672 с.

5. Промисловий зразок [Текст] / Л. І. Ніколаєнко [и др.] ; ред. В. Л. Петров ; Державне патентне відомство України. - К. : Вид. Дім "Ін Юре", 2009. - 124 с.

6. [www.uacr.kiev.ua](http://www.uacr.kiev.ua) – Державне підприємство «Українське агентство з авторських та суміжних прав»

7. [www.iipl.ukrpatent.org](http://www.iipl.ukrpatent.org) – Державний інститут інтелектуальної власності

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

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

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

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

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

**5.1. Назва.** Правові засади вирішення трудових спорів.

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4. Семестр.** I.

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

**5.6. Результати навчання.** Оволодіння студентами теоретичних знань і практичних умінь і навичок, необхідних для професійного виконання ними своїх майбутніх службових обов'язків. Засвоєння цих знань надасть можливість студентам виявити зміст основних положень трудового законодавства України та міжнародних нормативно-правових актів, ратифікованих Україною, судової практики з розгляду трудових спорів, а також здійснювати застосування законодавства за конкретних обставин. Умовою оволодіння навичками і знаннями в області правових засад вирішення трудових спорів є вміння працювати з нормативним матеріалом, правильно аналізувати економіко-правову проблему, кваліфіковано застосовувати норми права, вміло застосовувати різні правові форми захисту порушених або оспорюваних трудових прав та законних інтересів працівників в залежності від виду порушених прав.

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

**5.8. Зміст.** Поняття правового захисту трудових прав працівників. Об'єкти правового захисту. Види правовідносин, що існують у зв'язку із захистом трудових прав. Правові форми захисту. Принципи правового захисту трудових прав та законних інтересів працівників. Судовий захист. Загальна характеристика. Засоби звернення за захистом. Матеріально-правові способи захисту. Адміністративна форма захисту. Захист трудових прав профспілками. Самозахист працівниками своїх трудових прав. Примірні процедури при вирішенні колективних трудових спорів. Страйк – крайній засіб захисту колективних трудових прав.

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

1. Болотіна Н. Б. Трудове право України: підручник [для студ. вищ. навч. закл.] / Н. Б. Болотіна. — К.: Вікар, 2003. — 725 с.
2. Науково-практичний коментар до законодавства України про працю / Б.С. Стичинський, І.В. Зуб, В.Г. Ротань.— 2-ге вид., допов. та перероб. — К.: А.С.К., 2005. — 976 с.
3. Про професійні спілки, їх права та гарантії діяльності: Закон України від 15 вересня 1999 року № 1045-XIV // Офіційний вісник України. — 1999. — № 38. — Ст. 1889.
4. Про порядок вирішення колективних трудових спорів (конфліктів): Закон України від 3 березня 1998 р. (із змінами та доповненнями) // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - №34. — Ст. 227.
5. Трудове право : практикум // Л.В. Ніколаєва, Н.Ф. Лата та ін.. - К.: КНТЕУ, 2012. - 62 с.
6. Трудове право : підручник [для студ. юрид. спец. вищ. навч. закл.] // В. В. Жернаков, С. М. Прилипко, О. М. Ярошенко та ін. ; за ред. В. В. Жернакова. - Х. : Право, 2012. - 496 с.
7. Трудове право України: академічний курс: [підручн. для студ. юрид. спец. вищ навч. закл. / [П. Д. Пилипенко, В. Я. Бурак, З. Я. Козак та ін.] ; за ред. П. Д. Пилипенка. — [2-е вид.]. — К.: Видавничий дім „Ін Юре”, 2006. — 544 с.
8. Трудове право : конспект лекцій / Уклад. О. В.Чешковська. — Вінниця, 2006. — 88 с.
9. Трудове право : опорний конспект лекцій / уклад. Л. В. Ніколаєва, Н. Ф. Лата, О. С. Андреева, 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.**

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

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

**5.1.Назва.** Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі.

**5.2.Тип.** Обов'язкова.

**5.3.Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4.Семестр** II.

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

**5.6.Результати навчання.** Формування системи теоретичних знань із застосування інструментарію стратегічного маркетингу в підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, а також набуття практичних навичок формування маркетингових стратегій, адекватних впливу підприємницького

середовища.

**5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Вимагає в студентів знання таких дисциплін як «Менеджмент», «Маркетинг», «Економіка», «Організація готельного господарства».

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

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

1. Запесоцкий А. С.. Стратегический маркетинг в туризме: теория и практика / Санкт-Петербургский гуманитарный ун-т профсоюзов. — СПб. : СПбГУП, 2003. — 351с.

2. Ламбен Жан-Жак. Менеджмент, ориентированный на рынок: Стратегический и операционный маркетинг / С. Жильцов (пер.с англ.). — СПб. М. ; Нижний Новгород ; Воронеж ; Ростов н/Д : Питер, 2004. — 796с.

3. Марищук Ю. А., Марюта А. Н.. Стратегические и тактические планы-модели маркетинга. — Д. : Системные технологии, 2007. — 192с.

4. Новиков Д.Т., Периханян А. Р. Стратегический маркетинг в ресторанном бизнесе: Лекции / Российская экономическая академия им. Г.В.Плеханова. — М., 2001. — 43с.

5. Янкевич В.С., Безрукова НЛ. Маркетинг в гостиничной индустрии и туризме: российский и международный опыт/Под ред.В.С.Янкевича .- М.:Финансы и статистика,2002 .- 416с.

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

-лекції тематичні,

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

**5.11.Методи і критерії оцінювання.**

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

-підсумковий контроль (екзамен письмовий).

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

**5.1.Назва.** Проектування готелів

**5.2. Тип.** Обов'язкова

**5.3. Рік навчання.** 2017/2018

**5.4.Семестр.** II



**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: вивчення основ проектування підприємств готельно-ресторанного господарства щодо виконання обов'язків менеджер» - замовника проектування та будівництва об'єктів харчування.

**5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання та уміння з індивідуальних розділів: Організація готельного господарства, організація ресторанного господарства.

**5.8.Зміст.** Організація проектування об'ємів; нормативно-технічна документація для проектування, методики основних технологічних розрахунків; основи технологічного проектування; навички читання та створення будівельних креслень. Основні поняття будівельного проектування. Вихідні дані для проектування. Склад проекту. Об'ємно-планувальні рішення підприємств готельного і ресторанного господарства.

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

1. Технологічне проектування підприємств: Опор. Конспект. Лекцій В.П. Яцин О.М. Григоренкою К.: КНТЕУ. 2003.
2. ДБН А . 2.2.-9-99.Громадські будівлі.
3. Довідник витрат будівельних матеріалів. – К.: Техніка, 2001-2004. – Ч.

**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.** Поведінка споживачів послуг гостинності.

**5.2.Тип.** Вибіркова

**5.3.Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4.Семестр.** II.

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

**5.6.Результати навчання.** Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій: формування навичок управління поведінкою споживачів, формування і підтримки попиту споживачів на товари та послуги підприємства, виявлення свого споживача і вплив на процес прийняття ним рішення щодо купівлі товарів та послуг підприємства.

**5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент», «Маркетинг», «Психологія», «Маркетингові комунікації», «Етика бізнесу».

**5.8.Зміст.** Поняття, структура та сутність поведінки споживачів. Фактори зовнішнього впливу на поведінку споживачів. Фактори внутрішнього впливу на поведінку споживачів. Процес прийняття рішення індивідуальним

споживачем. Процес прийняття рішення організаційним споживачем. Поведінкова реакція покупців. Маркетингові інструменти впливу на реакцію споживачів. Кількісні дослідження поведінки споживачів. Якісні дослідження поведінки споживачів.

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

1. Прокопенко О.В. Поведінка споживачів: Навчальний посібник/ О.В. Прокопенко, М.Ю. Троян. – К.: ЦНЛ, 2008. – 176 с.
2. Фоксол Г. Психология потребителя в маркетинге / Г.Фоксол, Р.Голдсмит, С.Браун; Ред. И.В.Андреева. - СПб.; М.; Харьков: ПИТЕР, 2001.
3. Ларіна Я.С. Поведінка споживача / Я.С. Ларіна, А.В. Рябчик. – К.: ВЦ Академвидав, 311 с.
4. Энджел Д.Ф., Р.Д.Блэкуэлл, П.У. Миниард Поведение потребителей. – СПб.; М.; Харьков: ПИТЕР, 2000. – 759 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, розв'язання ситуаційних вправ.

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

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

підсумковий контроль (екзамен письмовий).

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

**5.1.Назва.** Бренд-менеджмент.

**5.2.Тип.** Вибіркова.

**5.3.Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4.Семестр** II.

**5.5.Лектор, науковий ступінь, посада.** Ковінько О.М., канд. екон. наук, доц.

#### **5.6.Результати навчання.**

Надання системи спеціальних теоретичних та практичних знань зі створення та управління брендами, реалізації брендových стратегій з метою досягнення максимального ефекту для підприємства.

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

«Маркетинг», «Цінова політика в системі маркетингу», «Маркетингові дослідження», «Маркетингові комунікації», «Організація торгівлі», «Комерційна діяльність», «Міжнародний маркетинг», «Товарна політика в системі маркетингу», «Стратегічний маркетинг», «Мерчандайзинг».

**5.8.Зміст.** Вивчення методичного інструментарію маркетингових досліджень у бренд-менеджменті, ролі брендів у маркетинговій діяльності підприємства; основних характеристик та атрибутів брендів, методи визначення цінності бренду; підходів до моделювання брендів з врахуванням особливостей

споживчої поведінки; правила розробки бренд-стратегій підприємства, основних концепцій позиціонування брендів, методів контролю над ефективністю бренду, оцінки марочного капіталу, оцінки ризиків бренду.

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

1. Мороз О. В. Теорія сучасного брендингу: Монографія. – Вінниця: Універсум „Вінниця”, 2003. – 104 с.

2. Лук'янець Т. І. Маркетингова політика комунікацій: Навч. посібник. – 2-ге вид., доп. І перероб. – К.: КНЕУ, 2003. – 524 с.

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

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

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

Контроль знань:

- поточний (опитування, тестування);

- підсумковий (екзамен письмовий).

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

**5.1.Назва.** Управління бізнес-процесами.

**5.2.Тип.** Обов'язкова.

**5.3.Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4.Семестр.** II.

**5.5.Лектор, науковий ступінь, посада.** Андрущенко Н.О., к. п. н., доц.

**5.6.Результати навчання.** Оволодіння здобувачами поняття «бізнес-процеси підприємств і організацій», методи і підходи до їх удосконалення з метою підвищення ефективності роботи організації.

**5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Стратегічний менеджмент», «Операційний менеджмент», «Теорія систем і системний аналіз».

**5.8.Зміст.** Поняття бізнес-процесів. Підходи до вдосконалення бізнес-процесів. (методика швидкого аналізу рішення, бенчмаркінг процесу, концентроване покращення процесу, реінжиніринг процесу). Моделювання бізнес-процесів. Підходи і методи.(Необхідність моделювання бізнес-процесів, процесно- та предметно- орієнтовані підходи до моделювання, їх недоліки та переваги). Технологія АРІС - архітектура інтегрованих інформаційних систем. Інструментальний засіб ARIS. (Архітектура. Принципи методології АРІС, можливості інструментального засобу ARIS). CASE-технології в моделюванні бізнес-процесів (еволюція CASE-технологій, класифікація CASE засобів, склад структура і функціональні особливості CASE-засобів). Організація вдосконалення бізнес-процесів (Команда проекту вдосконалення бізнес-процесів, лідер проекту, план проекту, умови успішного виконання проекту). Документування бізнес-процесів (визначення цілей документування, рівень деталізації документування, розробка набору методик документування). Визначення можливостей для покращення бізнес-процесів. Принципи вдосконалення бізнес-процесів.

Проектування нових бізнес-процесів (Методи, технологія та документація при проектуванні адміністративних бізнес-процесів). Впровадження бізнес-процесів (Формування команди впровадження нових бізнес-процесів, розробка плану впровадження, порівняння результатів з цілями). Керування бізнес-процесами для постійного покращення (Концепція неперервного покращення бізнес-процесів на прикладах досвіду лідерів світового бізнесу).

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

1. Кондратьев В.В. Реструктуризация управления компанией. - М.: Инфра-М, 2000
2. Пересада А.А. Управління інвестиційним процесом. - Київ: Лібра, 2002
3. Романов Д.А. Правда об электронном документообороте. - М.: ДМК, 2002
4. Скрипкин К.Г. Экономическая эффективность информационных систем. - М.: ДМК, 2002
5. Калянов Г.Н. CASE-технологии: консалтинг в автоматизации бизнес-процессов. - М.:Высшая компьютерная школа МГУ, 2000
6. Харрингтон Д. Оптимизация бизнес-процессов. - Санкт-Петербург: Бмикро, 2002.

**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);
- семінарські / практичні /лабораторні 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 / розрахунково-графічної роботи / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

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

**5.1.Назва.** Ціннісно-орієнтоване управління.

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання:** 2017/2018.

**5.4.Семестр**II.

**5.5.Лектор, науковий ступінь, посада.** Іванченко Г.В., к.е.н., ст. викл.

**5.6.Результати навчання.** Розуміння ціннісно-орієнтованого управління, як цілісного процесу, спрямований на зростання цінності підприємства для власників і акціонерів та підвищення його ринкової вартості через розкриття потенціалу конкурентних переваг, які пов'язані з матеріальними та нематеріальними активами підприємства.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Економіка підприємства», «Фінанси підприємства», «Менеджмент», «Управління персоналом».

**5.8.Зміст.** Ціннісно-орієнтоване управління взаємодією як об'єкт пізнання в управлінні проектами. Принципи та методи діяльності з ціннісно-орієнтованого управління. Епістемічні положення пізнання ціннісно-орієнтованого управління. Факти щодо місця та ролі ціннісно-орієнтованого управління. Формування базової гіпотези ціннісно-орієнтованого управління. Формалізація елементів методологічних основ ціннісно-орієнтованого управління. Концептуальні моделі цілісного представлення середовища взаємодії в проектах в аспекті проектної культури. Моделі управління ціннісно-орієнтованою операційною системою компанії.

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

1. Галушко О.С. Особливості моделі управління ціннісно-орієнтованою операційною системою компанії / О.С. Галушко // Актуальные проблемы и перспективы развития экономики Украины / Материалы VIII Международной научно-практической конференции. –Алушта, 1-3 октября 2009 года. –Симферополь. –2009. –С. 154.

2. Галушко О.С. Структурно-змістовна характеристика моделі ланцюга створення цінності / О.С. Галушко // Науковий журнал «Вісник Хмельницького національного університету». Економічні науки. Том 2 (122). -№6. –2008. –С. 63-67.

3. Курочкин А.С. Операционный менеджмент: Учеб.пособие. –К.: МАУП, 2000. –144 с.: ил. –Библиогр.: с.140-141.

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

-лекції(тематичні, оглядові, проблемні);

-практичні заняття(із застосуванням методів, роботи у малих групах, дискусії).

**5.11.Методи і критерії оцінювання.**

-поточний контроль(опитування, тестування, перевірка задач);

-підсумковий контроль(залік).

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

**5.1.Назва.** Ділові переговори

**5.2.Тип.** Вибіркова

**5.3.Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4.Семестр** II.

**3.6 Кількість кредитів:** 3.

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

**5.6.Результати навчання.** розробляти програму проведення ділових переговорів; сформувати власну позицію на переговорах, використовуючи особистий стиль мислення; підібрати інформаційне, програмне, технічне

оснащення для забезпечення ведення ділових переговорів; застосовувати набуті знання в сфері професійної діяльності і особистого самовдосконалення.

**5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Система маркетингових комунікацій», «Етика бізнесу».

**5.8.Зміст.** Ділові переговори як навчальна дисципліна. Порядок організації переговорів. Сутність та значення ділових переговорів в умовах розвитку споживчого ринку України. Ділова атрибутика. Організація ділового спілкування. Організація ділових прийомів. Загальні відомості про ділові контакти з представниками різних країн світу.

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

1. Афанасьєв І. Діловий етикет: – 2-е вид., перероб. і доп. – К.: “Альтерпрес”, 2001. – 352 с. – Рос. мовою.

2. Ботавина Р. Н. Этика деловых отношений: Учебное пособие для студентов обучающихся по экономическим специальностям. – М.: Финансы и статистика, 2004. – 208 с.

3. Галушко В. П. Діловий протокол та ведення переговорів – Вінниця: НОВА КНИГА, 2002. – 223 с.

4. Энциклопедия этикета. – М.: АСТ: Астрель, 2004. – 640 с.

5. Этикет. Сост. Улищенко О. Н – Харьков: Фомо, 1998. – 400 с.

6. Маккей Х. Как уцелеть среди акул: Пер. с англ. – М.: Экономика, 1993. – 367 с.

7. Орбан-Лембрик Л. Е. Психологія управління: Навч. посібник. – К.: Академвидав, 2003. – 568 с.

8. Палеха Ю. І. Ділова етика: Навчально-методичний посібник. – К.: ЄУФІМБ, 2000.– 250 с.

9. Палеха Ю. І. Етика ділових відносин: Навч. посібник. – К.: Кондор, 2008.– 356 с.

10. Фишер Р., Эртель Д. Подготовка к переговорам: Пер. с англ. – М.: Инф.-изд. дом “Филинь”, 1996. – 232 с.

11. Фишер Р., Юри У., Паттон Б. Переговоры без поражения. Гарвардский метод: Пер. с англ. – М.: Эксмо, 2006. – 320 с.

12. Фишер Д., Юри У. Путь к согласию, или переговоры без поражения: Пер. с англ. – М.: Наука, 1990. – 158 с.

13. Хміль Ф. І. Ділове спілкування: Навч. посібник. – К.: Академвидав, 2004. – 280 с.

14. Цюрупа М. В. Основи конфліктології та теорії переговорів: Навчальний посібник. – К., 2004. – 172 с.

15. Чмут Т. К., Чайка Г. Л. Етика ділового спілкування: Навч. посібник. – 3-є вид., перероб. і доп.– К.: Вікар, 2003. – 223 с.

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

**5.11.Методи і критерії оцінювання.** 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.** Методологія і організація наукових досліджень.

**5.2.Тип.** Вибіркова.

**5.3.Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4.Семестр** II.

**5.5.Лектор, науковий ступінь, посада.** Власенко І.В., к.е.н., доцент.

**5.6.Результати навчання.** Створити цілісне уявлення про науку як систему знань і знаряддя пізнання; сформулювати погляди на методологію наукового пізнання; ознайомити зі спеціальними та загальнонауковими методами та принципами дослідження; опрацювати прийоми роботи з науковою літературою; засвоїти правила оформлення результатів наукових досліджень.

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

**5.8.Зміст.** Наука - продуктивна сила розвитку суспільства. Історія становлення та розвитку науки і наукових досліджень. Організація збору, обробки та аналізу економічної інформації. Методологія та методи наукових досліджень. Організація наукового дослідження. Загальні вимоги та правила оформлення результатів дослідження. Систематизація результатів економічного дослідження. Впровадження результатів наукових досліджень та їх ефективність.

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

1. Шейко В.М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності: підручник / Шейко В.М., Кушнарєнко П.М. – [5-те вид.,стер.] - К.: Знання, 2006. -307 с.

2. Стеченко Д.М. Методологія наукових досліджень: підручник / Стеченко Д.М., Чмир О.С. – [2-ге вид., перероб. і доп. ] - К.: Знання, 2007. - 312 с.

3. Свердан М.М. Основи наукових досліджень: навчальний посібник / Свердан М.М., Свердан М.Р.- Чернівці: Рута, 2006. - 352 с.

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

– лекції (оглядові / проблемні);

– практичні заняття (ситуаційні / кейсові завдання / розв'язання задач).

**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.** Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі.

**5.2.Тип.** Обов'язкова.

**5.3.Рік навчання.** 2018/2019.

**5.4.Семестр**ІІІ.

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

**5.6.Результати навчання.** Формування сучасного економічного мислення та системи спеціальних знань, на основі визначення принципів управління проектами, специфічних методів та інструментів проектного менеджменту, вмінь обґрунтовувати управлінські рішення щодо планування і реалізації проектів під час різних господарських ситуаціях і стану зовнішнього середовища, створення методологічної бази для подальшого самостійного поглиблення професійних знань у цьому напрямі діяльності.

**5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Мікроекономіка», «Макроекономіка», «Регіональна економіка», «Економіка підприємства», «Фінанси», «Теорія економічного аналізу», «Менеджмент організації» та інші дисципліни.

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

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

1. Бушуєва Н. С. Управління проектами та програмами організаційного розвитку : навч. посібник / Н. С. Бушуєва, Ю. Ф. Ярошенко, Р. Ф. Ярошенко. – К. : Самміт-Книга, 2010. – 200 с. : іл.
2. Веретенников В. І. Управління проектами : Навч. посібник / В. І. Веретенников, Л. М. Тарасенко, Г. І. Гевлич. – К : Центр навчальної літератури, 2006. – 280с.
3. Каппелс Т. М. Финансово-ориентированное управление проектами = Thomas M. Cappels Financially focused project management / Томас М. Каппелс ; пер.с англ. – М. : Олимп -Бизнес, 2008. – 400 с. : ил.
4. Ковшун Н. Е. Аналіз та планування проектів : навч. посібник / Н. Е. Ковшун. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 344с.
5. Мартин П. Управление проектами = Getting started in project management / П. Мартин, К. Тейт. – Пер. с англ. – С.Пб. : Питер, 2009. – 224с. – (Практика менеджмента).
6. Ноздріна Л. В. Управління проектами : підручник / Л. В. Ноздріна, В. І. Ящук, О. І. Полотай ; за ред. Л. В. Ноздріної. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 432 с.
7. Тарасюк Г. М. Управління проектами : Навч. посібник / Г. М. Тарасюк. – 2-е вид. – К : Каравела, 2009. – 320с.
8. Управление инновационными проектами : учеб. пособие / В. Л. Попов, Н. Д. Кремлев, В. С. Ковшов и др. ; под ред. В.Л. Попова. – М. : Инфра-М, 2007. – 336с.



9. Управление проектами = Managing Projects. Expert Solutions to Everyday Challenges. – пер. с англ. – М. : РИПОЛ классик, 2008. – 112 с. : ил. – (Гарвардская школа бизнеса).

10. Управление проектами : учебник / Л. Г. Матвеева, А. Ю. Никитаева, Д. А. Фиськов, Е. Ф. Щипанов. – Ростов-на Дону : Феникс, 2009. – 422 с. : ил. – (Высшее образование).

11. Управління проектами : навч. посібник / Л. О. Збаразська, В. С. Рижиков, І. Ю. Єрфорт, О. Ю. Єрфорт. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 168 с.

**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 / лабораторні заняття ( тренінг / презентація / дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / 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.** Управління якістю послуг в готелях і ресторанах.

**5.2. Тип.** Обов'язкова.

**5.3. Рік навчання.** 2018/2019.

**5.4. Семестр.** III.

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

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

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

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

Система сертифікації туристичних послуг. Ліцензування підприємств туристичної індустрії.

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

1. Балашова Р. І. Організація діяльності туристичного підприємства : навч. посібник / Р. І. Балашова. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 184 с.
2. Баумгартен Л. В. Удержание потребителей и привлечение новых в туризме при наличии дефектов обслуживания и появления жалоб потребителей / Л. В. Баумгартен // Маркетинг в России и за рубежом. – 2011. – №6. – С.93-107.
3. Кифяк В. Ф. Організація туризму : навч. посібник / В. Ф. Кифяк. – Чернівці : Книги-XXI, 2008. – 344с.
4. Мальська М. П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М. П. Мальська, Н. В. Антонюк, Н. М. Ганич. – К. : Знання, 2008. – 661с.
5. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
6. Міжнародний туризм : навч. посібник / Т. В. Божидарнік, Н. В. Божидарнік, Т. Л. Никитюк та ін. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 312с.
7. Столярчук П. Міжнародна стандартизація туристичних послуг / П. Столярчук, В. Домінюк // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2010. – №4. – С.14-18.
8. Управління якістю туристичних послуг : опорний конспект лекцій / авт.: Т. І. Ткаченко, С. В. Мельниченко, М. В. Босовська. – К. : КНТЕУ, 2010. – 107 с.
9. Экономика и организация туризма: международный туризм : Учеб. пособие / Под ред. И.А. Рябовой, Ю.В. Забаева, Е.Л. Драчевой. – 3-е изд., испр. и доп. – М : КНОРУС, 2007. – 576с.

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

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

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

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

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

**5.1.Назва.** Менеджмент сервісних організацій.

**5.2.Тип.** Вибіркова.

**5.3.Рік навчання.** 2018/2019.

**5.4.Семестр**ІІІ.

**5.5.Лектор, науковий ступінь, посада.** Боковець В.В., д.е.н., доцент

**5.6.Результати навчання.** Формування у майбутніх фахівців умінь аналізу ефективності процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанних

послуг, формування навичок компетентного надання послуг.

**5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Узагальнює попередньо отримані знання з питань організації і функціонування всіх складових готельно-ресторанної справи.

**5.8.Зміст.** Теоретичні основи сервісології. Класифікація потреб та їх загальна характеристика. Системний підхід до проблеми сутності людини. Становлення теорії потреб у суспільно-історичному розвитку. Психологічні концепції потреб людини. Сучасні наукові концепції потреб людини. Теоретичні основи сервісної діяльності. Сучасні класифікації послуг та особливості сервісної діяльності. Культура сервісної діяльності. Моделі поведінки споживача. Проблема якості й безпеки послуг сучасного сервісу.

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

1. Авансова, Г. А. Сервисная деятельность: Историческая и современная практика, предпринимательство, менеджмент [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / Г. А. Авансова. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Аспект Пресс, 2006. – 320 с.

2. Верещагина, Л. А. Психология потребностей и мотивация персонала: [Текст] /Л. А. Верещагина, И. М. Карелина. – Х. : Гуманитарный центр, 2002. – 152 с.

3. Донченко, Е. А. Формирование разумных потребностей личности [Текст] / Е. А. Донченко, Л. В. Сохань, В. А. Тихонович. – К.: Политиздат Украины, 1984. – 223 с.

4. Сервисная деятельность [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Коробкова [и др.] : под общ. ред. В.К. Романович. – 3-е изд. – СПб.: Питер, 2005. – 156 с.

5. Орлов, С. В. Человек и его потребности [Текст]: уч. пособие / С. В. Орлов. – СПб: Питер, 2006. – 160 с.

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

-лекції тематичні,

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

**5.11.Методи і критерії оцінювання.**

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

-підсумковий контроль (екзамен письмовий).

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

**5.1.Назва.** Ораторське мистецтво

**5.2.Тип.** Вибіркова.

**5.3.Рік навчання.** 2018/2019

**5.4.Семестр.** III.

**5.5.Лектор, науковий ступінь, посада.** Мартинова Л.Б., к.філол.н., доц.

**5.6.Результати навчання.** готувати тексти публічних виступів;

виголошувати промови різного призначення; аналізувати тексти власних виступів; орієнтуватися в різноманітних ділових комунікативних у ситуаціях, властивих для фаху.

**5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Українська мова» (за професійним спрямуванням), «Корпоративна етика»

**5.8.Зміст.**Предмет і завдання навчальної дисципліни “Ораторське мистецтво”. Риторичний аспект публічного мовлення. Мовленнєва діяльність публічної особи. Культура ведення суперечки. Оратор і вимоги до нього . Партнерський діалог. Діалогічне красномовство. Основи ведення дебатів та ділової бесіди . Слухання й обговорення виступів

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

1. Абрамович С. Д. Риторика / С. Д. Абрамович, М. Ю. Чикарькова. - Львів, 2001.

2. Баишева З. В. Слово в речі юриста / З. В. Баишева // Вестн. Оренбург. ун-та. - 2004. - № 9. - С. 10-14.

3. Головащук С. І. Українське літературне слововживання : словник-довідник / С. І. Головащук. - К. : Вища шк., 1995. - 319 с.

4. Ділове спілкування у сфері державного управління / Н. Р. Нижник, Л. А. Пашко, В. М. Олуйко, С. А. Кіндзерський. - Хмельницький : Вид-во ХУУП, 2005. - 195 с. 28. Дороніна М.

5. Львов М. Р. Основи теорії речі : учеб. посібник для студентів высш. учеб. заведений / М. Р. Львов. - М. : Издат. центр “Академия”, 2000. - 248

6. Плотницька І. М. Ділова українська мова у сфері державного управління / І. М. Плотницька. - К., 2000.

7. Сагач Г. М. Словник основних термінів та понять риторики : навч. посіб. / Г. М. Сагач. - К. : МАУП, 2006. - 280 с.

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

**5.11.Методи і критерії оцінювання.** 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.** Дипломатичний протокол та етикет.

**5.2.Тип.**Вибіркова.

**5.3.Рік навчання.** 2018/2019.

**5.4.Семестр.** III.

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

**5.6.Результати навчання.** Моделювати схеми проведення різного роду представницьких заходів; готувати та оформлювати дипломатичні документи протокольного характеру (візитні картки, запрошення на

дипломатичні прийняття і відповіді на них тощо); розробляти програми візитів делегацій іноземних партнерів; моделювати схеми розсадки під час нарад, переговорів, офіційних та неофіційних заходів.

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

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

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

1. Актуальні проблеми міжнародних відносин. — К., 2003
2. Дипломатическая служба / Под ред. А. В. Торкунова. — М., 2002.
3. Муратов Э. Н. Дипломатические документы и дипломатическая переписка на английском языке: Учеб. пособие для вузов. — М., 2001.
4. Попов В. И. Современная дипломатия. — М., 2000
5. Чекаленко Л. Д. Зовнішня політика і безпека України. — К., 2004

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

**5.11.Методи і критерії оцінювання.** усне опитування, тестування, контрольна робота, написання рефератів, написання наукових студентських робіт.

- підсумковий контроль (залік).

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

**5.1.Назва.** Психологія бізнесу.

**5.2.Тип.** Вибіркова.

**5.3.Рік навчання.** 2018/2019.

**5.4.Семестр**ІІІ.

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

**5.6.Результати навчання.** Сформувані у здобувачів вищої освіти уявлення про загальні особливості бізнесу як соціокультурного інституту. Розглянути соціально-психологічну характеристику особистості бізнесмена, описати життєвий шлях людини у бізнесі, внутрішні закономірності, які спостерігаються в динаміці переходів від етапу до етапу. Сформувані систему знань про психологічні якості, які виявляються принципово важливими для людини, що діє в бізнесі, про специфічні соціально-психологічні процеси у бізнесі, про психологічні особливості ставлення до грошей людей бізнесу, про психологічні основи етики в бізнесі. Розглянути перспективи розвитку психології бізнесу як особливого напрямку психологічного пізнання.

**5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Психологія», «Психологія кар'єри».

**5.8.Зміст.** Психологія бізнесу як міждисциплінарна наука. Психологія бізнесу як науково-прикладна галузь психологічної науки. Структура, функції та основні категорії психології бізнесу. Аналіз категорій «підприємець», «бізнесмен», «менеджер». Зв'язок між поняттями „управління”, „підприємництво”, „бізнес”. Перспективи розвитку науки. Основні та специфічні принципи науки. Характеристика основних методів психології бізнесу. Методика використання методів групової роботи і вирішення групових завдань (мозковий штурм, метод синектики, метод соціально-психологічного тренінгу). Поняття про підприємницьку активність, її рівні та види. Ризик, його види і функції. Ситуації невизначеності та ризику. Лідерство і процес міжособистісної взаємодії. Теорії походження лідерства. Типологія підприємців за їх ставленням до інновацій. Основні рекомендації відносно підвищення креативних здібностей підприємців. Особистість як центральна постать підприємницького процесу. Психологія ділового спілкування у підприємстві та бізнесі. Поняття спілкування в соціально-психологічному вимірі. Структура ділового спілкування. Етико-психологічні принципи ділової взаємодії. Психологічні особливості підприємницької діяльності. Система психодіагностичних методик для вивчення психологічних особливостей підприємницької діяльності. Комплекс активних методів і форм психологічної підготовки підприємців до підвищення ефективності підприємницької діяльності. Психологічний аналіз змісту та суттєвих характеристик конкурентноздатної команди. Аналіз комплексу методик для вивчення особливостей конкурентноздатної команди. Система тренінгових занять для формування конкурентноздатної команди.

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

1. Варналій З.С. Основи підприємництва / З.С. Варналій : [Навчальний посібник]. – К. : Знання-Прес, 2009.- 285 с. Завьялова Е.К., Посохова С.Т. Психология предпринимательства : [Учеб. пособие]. – СПб. : Изд-во С.-Петербург. ун-та, 2004. – 296 с.
2. Літвінова О.В. Гендерна психологія: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів / О.В.Літвінова. – Луганськ : Видав - во СНУ ім. В.Даля, 2010. – 236 с.
3. М'ясоїд П. А. Загальна психологія: Навч. посібник – К.: Вища шк., 2011. – 487с.
4. Пугачев В. П. Тесты, деловые игры, тренинги в управлении персоналом: Учебн. для студ. вузов. – М.: Аспект Пресс, 2008. – 285с.
5. Трайнев В. А. Деловые игры в учебном процессе: Методология разработки и практика проведения. – М.: Изд. дом “Дашков и К.”, 2010. – 360с.

**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**

На рівні “магістр” практична підготовка передбачає виробничу та переддипломну практику у лінійних та функціональних підрозділах організацій готельного, ресторанного господарств, туристичної індустрії різних форм власності та організаційно-правових форм господарювання.

**Мета виробничої (переддипломної) практики** полягає в закріпленні на практиці та розвитку навичок і вмій інформаційно-аналітичної, проектно-дослідницької, діагностичної, інноваційної та консалтингової діяльності для вирішення прикладних проблем управління підприємницькими структурами в готелях та ресторанах, удосконалення системи управління їх діяльністю в сучасних умовах господарювання; впровадження розроблених рекомендацій та пропозицій в практичну діяльність підприємства. Відповідно до мети практики необхідно проаналізувати статистичні дані щодо розвитку туризму в даній місцевості, зібрати фактичний матеріал за допомогою власних спостережень, анкетування, інтерв'ювання. В процесі її проходження практики здобувач освітнього ступеня виконує посадові обов'язки, передбачені «Кваліфікаційними вимогами (професійними стандартами) до основних посад працівників туристської індустрії», для фахівців освітнього ступеню магістр. Термін проходження – 2 семестр (6 тижнів). Форма контролю - залік.