

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	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Спеціалізація	«Ресторанні технології»
Освітній ступінь	«магістр»

ВСТУП

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

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

Кредит ЄКТС - одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання.

Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин.

Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС.

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

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

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

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

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

1. Загальна інформація.

1.1. Назва і адреса.

Вінницький торговельно-економічний інститут.

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

Електронна пошта: secretarvtei@ukr.net

1.2. Опис закладу.

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

Як навчальний заклад, його було засновано у 1968 і до 1986 р. він мав статус філії з денною, вечірньою і заочною формами навчання та здійснював підготовку фахівців для галузей невиробничої сфери (торгівлі, громадського харчування, фінансової і банківської системи).

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

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

1.3. Академічні органи.

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

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

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

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

1.4. Академічний календар.

Початок навчальних занять – з 1 вересня.

Завершення навчальних занять – 30 червня.

Освітній процес здійснюється за семестрами.

Тривалість семестрів, практичної підготовки, екзаменаційних сесій, атестацій, канікул визначається графіком освітнього процесу на кожен рік.

1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.

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

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

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

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

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

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

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

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

1.9. Механізми академічного управління.

Механізми академічного управління в ВТЕІ КНТЕУ визначені:

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

2. Ресурси та послуги.

2.1. Студентський стіл відділу кадрів.

У відділі кадрів інституту зберігаються особові справи студентів, документи про освіту, трудові книжки студентів, які навчаються в інституті. Основними завданнями працівників відділу кадрів є:

1. своєчасно вносити поточні зміни в особові справи.
2. зберігати документи в належному стані.
3. надавати інформацію за письмовими запитами з будь-яких інстанцій.
4. надавати студентам інформацію, роз'яснення щодо Кодексу законів про працю України.

2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання.

Гуртожиток №1 розташований в 10 хв. ходи від навчального корпусу №1 та тролейбусної і трамвайної зупинок.

Гуртожиток №2 розташований у 5 хв. від тролейбусної зупинки «29 школа», до центру міста можна дістатися за 20 хв.

У гуртожитках є дво-, три- і чотиримісні кімнати із санвузлом та кухнею на кожному поверсі; в підвальному приміщенні гуртожитку №1 розташована пральня.

Студенти поселяються до гуртожитків за наявності вільних місць на основі подання факультетів за наказом директора. Між інститутом і студентом укладається контракт на право проживання студента в гуртожитку, де встановлені права та обов'язки, а також відповідальність сторін за їх дотримання і виконання.

Адреси гуртожитків:

- гуртожиток №1 - 21010, м. Вінниця, вул. Чорновола 3, тел.(0432)675703;
- гуртожиток №2 - 21022, м. Вінниця, вул. Станіславського 54, тел.(0432)664272.

2.3. Харчування.

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

2.4. Вартість проживання.

Вартість проживання у гуртожитку становить 440 грн. на місяць (гуртожиток № 1, гуртожиток № 2).

2.5. Фінансова підтримка для студентів.

Студентам денної форми навчання, які навчаються коштом державного замовлення, за результатами навчання та виявленою при цьому успішністю призначаються академічні стипендії один раз на семестр. Розмір стипендії встановлює Кабінет Міністрів України.

Студентам пільгових категорій згідно чинного законодавства призначаються соціальні стипендії.

За особливі успіхи у навчанні, участь у науковій, громадській, спортивній роботі здобувачам вищої освіти інституту за поданням стипендіальної комісії, вченої ради інституту, вчених рад факультетів можуть призначатися такі стипендії: академічна стипендія Президента України, академічна стипендія Верховної Ради України, академічна стипендія Кабінету Міністрів України, стипендія Облдержадміністрації та обласної ради, стипендія міської ради.

До того ж за успіхи у навчанні, участь у науковій, громадській та спортивній діяльності студенти можуть заохочуватися грошовими преміями.

З метою підвищення життєвого рівня студентам із малозахисених верств населення може надаватися матеріальна допомога.

2.6. Медичні послуги.

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

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

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

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

Вони призначаються:

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

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 спеціалізації «Ресторанні технології» ступеня вищої освіти «магістр»	
Тип диплома та обсяг програми	Одиничний ступінь, 90 кредитів ЄКТС
Вищий навчальний заклад	Київський національний торговельно-економічний університет
Акредитаційна інституція	Міністерство освіти і науки України
Період акредитації	2016–2026 рік
Рівень програми	Другий рівень
А	Ціль освітньої програми
	Забезпечити студентам здобуття знань, умінь та розуміння в сфері ресторанних та сервісних технологій, що дасть можливість їм виконувати свою роботу самостійно; організовувати надання послуг, пов'язаних з діяльністю закладів ресторанного господарства, науково-педагогічної діяльності; самостійної наукової діяльності
В	Характеристика програми
Предметна область (галузь знань)	18 «Виробництво та технології»
Основний фокус програми та спеціалізації	Спеціалізації: Інноваційні технології виробництва та обслуговування в ресторанному господарстві
Орієнтація програми	Є науково-орієнтованою; викладацька лінія є професійно-орієнтована; третя лінія практично-орієнтована
Особливості та відмінності	Загалом є дві лінії: одна – наукова, друга – професійна, яка передбачає стажування, в т.ч. і за кордоном
С	Придатність до працевлаштування та подальшого навчання
Придатність до працевлаштування	Магістр із ресторанної справи; молодший науковий співробітник, науковий співробітник, науковий співробітник-консультант
Подальше навчання	Аспірантура
Д	Стиль викладання
Підходи до викладання та навчання	Лекції, дослідницькі лабораторні роботи, практичні заняття, консультації із викладачами, підготовка випускного кваліфікаційного проекту
Методи оцінювання	Письмові та усні екзамени, усні презентації, захист випускного кваліфікаційного проекту

Е	Програмні компетентності	
	Загальні компетентності	<p>2. Міжособистісні компетентності: здатність здійснювати комунікаційну діяльність; уміння працювати у колективі та команді; позитивне ставлення до несхожості інших культур; здатність працювати в міжнародному середовищі; здатність до критики та самокритики.</p> <p>3. Системні компетентності: здатність діяти з позицій соціальної відповідальності, займати активну громадянську позицію; здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості; здатність до формування культури мислення, її сприйняття; здатність до навчання; здатність формувати нові ідеї (креативність); здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності; вміння реалізовувати проекти</p>
	Спеціальні компетентності	<p>1. Організаційно-управлінська функція: розуміння теоретичних положень маркетингових стратегій управління стратегічною маркетинговою діяльністю закладів ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі; розуміння стану і проблем охорони праці у в галузі ресторанного господарства; розуміння сучасних теоретичних основ реінжинірингу бізнес-процесів, методик його здійснення; уміння виділяти специфіку дого-вірного права, визначати його вплив на діяльність закладів ресторанного господарства.</p> <p>2. Технологічна функція: уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанних технологій та сервісу.</p> <p>3. Прогностична функція: здатність розробляти сучасні об'ємно-планувальні та дизайнерські рішення закладів ресторанного господарства.</p> <p>4. Науково-дослідницька функція: розуміння методології і методики та організації проведення наукових досліджень, науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів в практичній діяльності. Здатність до розроблення науково-методичного забезпечення навчального процесу у закладах освіти.</p>

F	Програмні результати навчання
	<ul style="list-style-type: none"> – здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю закладів ресторанного господарства; уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття відповідних рішень; здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги закладу ресторанного господарства; уміння визначати конкурентоспроможність закладу ресторанного господарства, його товарів / послуг, ємність ринку та проводити стратегічне планування діяльності на ринку; – знання сутності стратегічного маркетингу; особливостей, методів, принципів; знання особливостей різних теоретичних підходів до розроблення загальної стратегічної доктрини відповідно до специфіки цільових ринків ресторанного сектору економіки, а також складу необхідних для її реалізації функціональних стратегій маркетинг-менеджменту; уміння орієнтуватися на ринку серед конкурентів; здійснювати аналіз ринкових параметрів, структури потреб і ємності цільових ринків, сегментування цільових аудиторій споживачів, позиціонування товарних брендів щодо конкурентів; – знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективність; знання закономірностей ефективної комунікації в організації; умов забезпечення позитивної мотивації працівників; здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні закладами ресторанного господарства; здатність здійснювати психологічний вплив та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності; – здатність забезпечувати захист державних економічних інтересів на основі діючих правових норм під час діяльності в галузі ресторанного господарства; здатність класифікувати об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності; знання порядку охорони прав на об'єкти інтелектуальної власності, системи захисту прав інтелектуальної власності; – знання основних положень Закону України «Про охорону праці», системи управління охороною праці (СУОП) на галузевому та виробничому рівні; здатність використовувати науково обґрунтовані методиті засоби забезпечення безпеки, збереження здоров'я і працездатності людини в процесі праці; знання факторів, що можуть спричинити професійні захворювання; здатність запроваджувати заходи та засоби поліпшення умов праці; – знання концептуальних засад застосування технології реінжинірингу бізнес-процесів під час діяльності підприємства; знання методів реінжинірингу бізнес-процесів на основі інформаційних технологій; здатність залежно від категорій змін бізнес-процесів підприємства обирати найбільш відповідні способи впливу на них нових інформаційних технологій;

F	Програмні результати навчання
	<ul style="list-style-type: none"> – здатність визначити порядок укладання договорів за участю суб'єктів господарювання; порядок виконання господарських договорів; здатність застосовувати основи правового регулювання договірних відносин у контексті регулювання підприємницької діяльності в Україні; здатність визначати поняття та зміст господарських договорів; проводити аналіз договорів окремих видів; – уміння застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій; знання основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних ресторанних технологій; уміння удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні ресторанні технології; знання основних напрямів і методичних підходів до конструювання інноваційної ресторанної продукції; знання наукових засад до створення виробничої програми в закладах ресторанного господарства; – уміння розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладів ресторанного господарства; здатність розробляти нормативну документацію щодо проектування закладів ресторанного господарства; здатність визначити якість проектних рішень підприємств ресторанного господарства; – здатність до розроблення власних визначень, рішень, стратегій, розширення своїх компетенцій та їх диверсифікація на складові галузі ресторанного господарства; здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в ресторанній справі; здатність самостійно формулювати гіпотезу, мету, завдання дослідження в рамках загального наукового процесу; – здатність до використання передових прийомів, різноманітних дидактичних методів та інтенсивних технологій викладання, враховуючи особливості контингенту та специфіку дисциплін; здатність брати без-посередню участь в організації різних форм навчання у вищому навчальному закладі та на виробництві, добирати викладачів та інструкторів; здатність забезпечувати виховання та навчання як єдиний цілісний педагогічний процес, здійснювати формування професійної культури сучасних професіоналів із ресторанних технологій та сервісу.

4. Освітня програма

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) Власенко В.В.

Спеціалізація	«Ресторанні технології»		
Спеціальність	181 «Харчові технології»		
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»		
Рівень вищої освіти	Другий		
Ступінь вищої освіти	Магістр		
Загальна кількість кредитів ЄКТС	90		
Термін навчання	1 рік 4 місяці		
1	Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за освітньо-професійною програмою		
	перший рівень вищої освіти «бакалавр» правила прийому на навчання за програмою регламентуються Правилами прийому до ВТЕІ КНТЕУ		
2	Перелік навчальних дисциплін		
	Навчальні дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС (для кожної дисципліни)	Місце в логічній послідовності вивчення (рік навчання)
	1. Інноваційні технології продукції ресторанного господарства	6	1
	2. Ресторанний креатив	6	1
	3. Оздоровче харчування	4,5	1
	4. Системи автоматизованого проектування	3	1
	7. Технологія спеціальних харчових продуктів	7,5	1
	8. Проектування закладів ресторанного господарства	6	1
	5.1. Управління корпораціями в ресторанному бізнесі	6	1
	5.2. Revenue менеджмент	6	1
	6.1. Фірмовий стиль	4,5	1
	6.2. Ділові переговори	4,5	1
	9.1. Стратегічний маркетинг у ресторанному бізнесі	4,5	1
	9.2. Поведінка споживачів послугостинності	4,5	1
	10.1. Методологія і організація наукових досліджень	3	1
	10.2. Оцінювання ризиків безпечності харчових продуктів	3	1
	11. Управління проектами в ресторанному бізнесі	6	2

	12.1. Договірне право	3	2	
	12.2. Інтелектуальна власність	3	2	
	13.1. Психологія іміджу	3	2	
	13.2. Психологія праці та інженерна психологія	3	2	
	13.3. Ораторське мистецтво	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	62%		
3	Очікувані результати навчання			
	Компетентності, якими повинен оволодіти магістр			
	Загальні	<p>ЗК 1. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.</p> <p>ЗК 2. Здатність використовувати іноземну мову як засіб ділової комунікації.</p> <p>ЗК 3. Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості.</p> <p>ЗК 4. Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.</p> <p>ЗК 5. Уміння використовувати проектний підхід управління формулювати мету, завдання, обґрунтовувати ресурсне забезпечення проекту.</p> <p>ЗК 6. Здатність викладати професійно орієнтовані дисципліни у вищих навчальних закладах, та застосовувати методології наукових досліджень.</p>		
Фахові (спеціальні)	<p>СК 1. Здатність проводити й контролювати технологічні процеси, розробляти нові та вдосконалювати існуючі технології.</p> <p>СК 2. Здатність володіти навичками організації та керування роботою підприємств ресторанного господарства.</p> <p>СК 3. Здатність організовувати різнопланові заходи (банкети, фуршети, кейтерінгові послуги, майстер-класи).</p> <p>СК 4. Здатність володіння сучасними навичками декороформування продукції ресторанного господарства (карвінг; вироби арт-класу).</p> <p>СК 5. Здатність впроваджувати систему управління безпекою харчової продукції.</p> <p>СК 6. Здатність розробляти новітні технології функціональних продуктів харчування.</p>			

		<p>СК 7. Здатність застосовувати знання по розробці міжнародної нормативно-технічної документації на нову сучасну кулінарну продукцію.</p> <p>СК 8. Здатність проводити атестацію та сертифікацію послуг ресторанного господарства.</p> <p>СК 9. Здатність застосовувати знання комерційної діяльності на ринку кулінарної продукції країни та менеджменту якості за кордоном.</p>
--	--	---

5. Інформація про освітні компоненти (дисципліни) Спеціалізації «Ресторанні технології»

5.1. Назва. Інноваційні технології продукції ресторанного господарства.

5.2. Тип. Нормативна.

5.3. Рік навчання. 2017/2018.

5.4. Семестр. I

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Івашенко А.В., 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.

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.

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 «ХП», 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. – 675 с.

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); *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 (іспит письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Ресторанний креатив.

5.2. Тип. Нормативна.

5.3. Рік навчання. 2017/2018.

5.4. Семестр. I

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Іващенко А.В., 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 - кріогенних, 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.

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 «ХП», 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. – 675 с.
7. Кокурин Д.И. Инновационная деятельность: [монографія] / Д.И.Кокурин. – М.: Экзамен, 2001. – 576 с.
8. 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»).
9. 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.

5.1. Назва: Оздоровче харчування.

5.2. Тип: Нормативна.

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.

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

підсумковий контроль (іспит письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва: Системи автоматизованого проектування.

5.2. Тип: Нормативна.

5.3. Рік навчання: 2017/2018.

5.4. Семестр: I.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Кузьміна О.М., кандидат технічних наук, 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. Основи 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- (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Управління корпораціями у ресторанному бізнесі.

5.2. Тип. Нормативна.

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. Ознайомлення здобувачів із теоретичними основами корпоративного управління в ресторанному бізнесі, інституційними та інформаційними інструментами забезпечення функціонування системи корпоративного управління в ресторанному бізнесі на вітчизняних підприємствах.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економіка підприємства», «Право», «Маркетинг», «Менеджмент».

5.8.Зміст.Теоретичні основи корпоративного управління в ресторанному бізнесі. Зовнішня сфера корпоративного управління в ресторанному бізнесі. Учасники корпоративних відносин та органи корпоративного управління в ресторанному бізнесі. Корпоративна культура в системі корпоративних відносин в ресторанному бізнесі. Тактичне і стратегічне управління корпораціями в ресторанному бізнесі. Управління корпоративними витратами в ресторанному бізнесі. Звітність і контролювання в системі корпоративного управління в ресторанному бізнесі. Оцінювання ефективності корпоративного управління в ресторанному бізнесі.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Асаул, А. Н. Культура организации: проблемы формирования и управления / А. Н. Асаул, М. А. Асаул, П. Ю. Ерофеев, М. П. Ерофеев — СПб.: Гуманистика, 2006.

2. Гриньова В. М., Попов О. Є. Організаційно-економічні основи формування системи корпоративного управління в Україні. — Харків: Вид. ХДЕУ, — 2003. — 324 с.

3. Євтушевський В. А. Основи корпоративного управління: Навч. посіб. — К.: Знання — Прес. — 2012.

4. Жарікова Н. О. Корпоративні форми господарювання: економічна природа та сутність. // Формування ринкових відносин в Україні. — 2005. — № 6. - С. 94–100.

5. Козаченко Г.В., Воронкова А.Е. Корпоративне управління в готельно-ресторанному бізнесі: Підручник для вузів. - К: Лібра, 2009.

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* (залік).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Revenue менеджмент.

5.2. Тип. Вибіркова.

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. Формування системи теоретичних знань, практичних умінь і навичок використання моделей управління доходами, аналітичних технологій щодо оптимізації та максимізації доходності суб'єкта готельного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент», «Економіка ресторанів».

5.8. Зміст. Концепція Revenue менеджменту як аналітичної технології управління доходами. Теоретичні та методологічні положення Revenue менеджменту як базису для розроблення та застосування у практичній діяльності методик забезпечення продажів оптимальної кількості послуг за максимальною ціною через найбільш ефективні канали збуту. Фактори, що впливають на ефективність методів Revenue менеджменту та забезпечують успішність функціонування підприємства. Методи, техніки, моделі щодо застосування практичних та ефективних підходів до формування справедливої ринкової вартості послуги як товару, розробки гнучкої політики ціноутворення, визначення недостатнього рівня доходів підприємства. Revenue менеджмент як система управління підприємством з дотриманням етичних принципів взаємовідносин.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Stanislav Ivanov (2014). Hotel Revenue Management: From Theory to Practice. Varna: Zangador
https://www.researchgate.net/.../262918029_Hotel_Revenue_Management_From_Theory_to_Practice.
2. K. T., Ryzin G. J. V. (2012) The Theory and Practice of Revenue Management. Springer Science + Business Media, Inc – 712 p.
3. Tranter K. A., Stuart-Hill, T. & Parker, J. (2008). Introduction to Revenue management for the hospitality industry. Harlow: Pearson Prentice Hall.
4. Yeoman, I. & McMahon-Beattie, U. (eds.) (2011). Revenue 40 Management. A Practical Pricing Perspective. Palgrave Macmillan 71.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням кейс-стаді, імітацій, роботи в малих групах, комунікативних методів).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль – опитування, тестування, перевірка індивідуальних завдань;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва Фірмовий стиль.

5.2. Тип. Нормативна.

5.3. Рік навчання. 2017/2018.

5.4. Семестр. I.

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

5.6. Результати навчання. Формування сучасного розуміння та практичних навичок вирішення проблеми створення фірмового стилю.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.

«Реклама в системі маркетингу», «Рекламний креатив», «Зв'язки з громадськістю».

5.8. Зміст.

Поняття фірмового стилю і його загальні елементи. Сутність навколишнього середовища підприємства. Позиціонування: типи, методи. Комунікативна функція торгової марки, бренду. Виникнення і формування фірмового стилю. Основні елементи фірмового стилю. Створення фірмового стилю і його впровадження. Основні носії фірмового стилю.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Діброва Т. Г. Маркетингова політика комунікацій: стратегії, вітчизняна практика : навч. посібник / Т. Г. Діброва. – К. : Професіонал, 2009. – 320 с.
2. Забуранна Л. В. Маркетингові комунікації туристичних підприємств: сучасна теорія і практика : монографія / Л. В. Забуранна, К. В. Сіренко. – К. : Ліра-К, 2012. – 152 с.
3. Котлер Ф. Маркетинг по Котлеру: как создать, завоевать и удержать рынок = Kotler on marketing : Пер. с англ. / Ф. Котлер. – 4-е изд. – М : Альпина Бизнес Букс, 2007. – 294с.

4. Маркетингова політика комунікацій: Опорний конспект лекцій ч1, ч2 / Автор: О.М. Ковінько. – Вінниця: ВТЕІ КНТЕУ, 2015. - 162 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 – залік.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва: Ділові переговори.

5.2. Тип: Нормативна.

5.3. Рік навчання: 2017/2018.

5.4. Семестр: I.

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

5.6. Результати навчання: розробляти програму проведення ділових переговорів; сформувані 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 - залік.
- 5.12. Мова навчання та викладання.** Українська.

5.1. Назва. Технологія спеціальних харчових продуктів

5.2. Тип. Нормативна.

5.3. Рік навчання. 2017/2018.

5.4. Семестр. II.

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

5.6. Результати навчання

Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: опанування основних напрямів і методичних підходів до конструювання харчових продуктів, фізико - хімічних та технологічних характеристик основних харчових та функціональних добавок, основних методологічних підходів до конструювання функціональних харчових продуктів спеціального призначення для окремих груп споживачів; визначення методів реалізації принципів проектування харчових продуктів з урахуванням вимог збалансованого адекватного раціонального харчування

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.

«Технологія продукції ресторанного господарства», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Товарознавство».

5.8. Зміст. Сучасні наукові теорії харчування. Взаємодія елементів системи екологія – їжа – людина. Екологія харчових продуктів та її значення для здоров'я людини. Продукти біотехнології як компонент харчових систем. Індустріальні харчові продукти I - III поколінь. Конструювання спеціальних харчових продуктів. Структура харчового продукту, її основні складові. Основні вимоги до функціональних харчових добавок і технології їх використання. Основні напрями і методичні підходи до конструювання харчових продуктів. Методологія

проектування рецептур багатокомпонентних харчових продуктів. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва харчових продуктів. Поняття комплексного показника якості та методика його визначення. Теоретичні та практичні передумови комплексного оцінювання якості харчових продуктів. Поняття категорії якості харчових продуктів. Математичні методи планування та аналізу експерименту. Кваліметричне оцінювання проекрованої кулінарної продукції.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. 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.
2. Пересічний М.І. Технологія продуктів харчування з використанням біологічно активних добавок: навч. посіб. / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2003.
3. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика: монографія – / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко, О.М. Григоренко. - К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2003.
4. Підсоложувальні речовини у харчуванні людини: монографія – / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко, В.В. Карпачев. - К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2004.
5. Пересічний М.І. Технологія виробництва продукції громадського харчування радіозахисної дії. Теорія та практика / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. - К: Медекол МНІЦ БІО- ЕКОС, 1999.
6. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів з використанням біологічно активних добавок: навч. посіб. / М.І. Пересічний та ін. - К: Книга, 2004.

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Проектування закладів ресторанного господарства

5.2. Тип. Нормативна.

5.3. Рік навчання. 2017/2018.

5.4. Семестр. I

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Постова В.В., асистент.

5.6. Результати навчання

Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: опанування теоретичних засад методик технологічного проектування, формування вмінь застосування практичних методів проектування закладів ресторанного господарства, підходів до використання новітніх досягнень у розробленні проектної документації при будівництві. Реконструкції та створенні нових підприємств; набуття навичок роботи зі спеціальними та довідковими літературними джерелами; опанування засад теорії проектування закладів ресторанного господарства; навичок розроблення техніко – економічного

обґрунтування проекту інормативної документації; моделювання технологічних процесів.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.

«Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Громадське будівництво».

5.8.Зміст

Організаційні принципи проектування закладів ресторанного господарства
Основи технологічного проектування закладів ресторанного господарства.
Технологічне проектування функціональних груп приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи розміщення обладнання у виробничих приміщеннях. Компонувальні та об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства. Принципи підбору і розміщення обладнання у виробничих приміщеннях. Основні напрями реконструкції закладів ресторанного господарства.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. К.: Мінрегіонбуд України 2009.
2. ДСТУ 4257:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. К. : КНТЕУ, 2010. – 339 с.
4. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: курс лекцій / С.Л. Шаповал та К. : КНТЕУ, 2009. – 208с.
5. Гельфонд А.Л. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений: учеб пособие / А.Л. Гельфонд – М.: Архитектура – С, 2007. - 280с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

лекції (оглядова / тематична / проблемна);

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- *поточний контроль* (тестування; усне / письмове опитування; перевірка конспекту / презентації / звіту про виконання завдань / виконання індивідуального ситуаційного завдання);

- *підсумковий контроль* – (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1.Назва. Стратегічний маркетинг у ресторанному бізнесі.

5.2.Тип. Нормативна.

5.3.Рік навчання. 2017/2018.

5.4.Семестр. II.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Тарасюк Г.М., д.е.н., професор.

5.6. Результати навчання. Засвоєння студентами знань щодо теоретичних основ стратегічного маркетингу; основних концепцій маркетингового стратегічного аналізу готелів і ресторанів; складових маркетингового середовища підприємств готельного і ресторанного бізнесу в ієрархічній площині; основних методів проведення маркетингових досліджень обґрунтування стратегічних рішень; теоретичних та прикладних основ розроблення маркетингової стратегії підприємств готельного і ресторанного бізнесу; основних ознак сегментації ринку і стратегій цільових сегментів ринку готельних і ресторанних послуг; організації маркетингового стратегічного планування; взаємозв'язку корпоративних та маркетингових стратегій, видів маркетингових конкурентних стратегій.

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

5.8.Зміст. Сутність, цілі та завдання стратегічного маркетингу в готелях і ресторанах. Інформаційно-аналітичні основи стратегічного маркетингу в готелях і ресторанах. Маркетинговий стратегічний аналіз середовища готелів і ресторанів. Маркетинговий стратегічний аналіз готелів і ресторанів. Маркетинговий стратегічний аналіз споживачів готельних і ресторанних послуг. Маркетингові стратегії готелів і ресторанів. SMART-технології стратегічного маркетингу в готелях і ресторанах. Формування споживчої цінності готельних і ресторанних послуг. Маркетингові стратегії сегментації ринку, вибору цільового ринку, позиціонування готелів і ресторанів. Маркетингові стратегії взаємовідносин на ринку готельних і ресторанних послуг. Імплементация та контролінг маркетингових стратегій готелів і ресторанів.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

Основні:

1. Крикавський Є.В. Стратегічний маркетинг: Навчальний посібник / Є. В. Крикавський, Л. І. Третьякова, Н. С. Косар. Львів: Видавництво Львівської політехніки: 2012. – 256 с.

2. Пащук О. Маркетинг послуг. Стратегічний підхід / О. Пащук.– К.: Вид-во:Професіонал.– 2012.– 560 с.

3. Портер Е. Майкл Конкурентная стратегия: Методика анализа отраслей и конкурентов : пер. с англ. / Е. Майкл Портер. – СПб. : Альпина, 2011. – 454 с.

Додаткові:

4. Андрейчиков А.В. Системный анализ и синтез стратегических решений в инноватике: Основы стратегического инновационного менеджмента и маркетинга. Изд.2 / А.В. Андрейчиков, О.Н. Андрейчикова. – М. :Изд-во Эксмо, 2012. – 248 с.

5. Аакер Д. Стратегическое рыночное управление / Д. Аакер. – СПб. : Питер, 2011. – 496 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), практичні заняття (з використанням інформаційних технологій, кейс-стаді, комунікативних методів).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

– поточний контроль (опитування, тестування, диспут, вирішення практичних завдань);

– підсумковий контроль (залік).

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. Психологія споживача в маркетингу / Г.Фоксол, Р.Голдсмит, С.Браун; Ред. И.В.Андреева. - СПб.; М.; Харків: 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.; Харків: 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. Методологія і організація наукових досліджень.

5.2. Тип. Нормативна.

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. Створити цілісне уявлення про науку як систему знань і знаряддя пізнання; Сформувати 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. Традиційні лекції з використанням презентаційних матеріалів, практичні (традиційні).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

Контроль знань: поточний (тестування; усне опитування, інтерпретація соціологічної інформації тощо); підсумковий контроль - залік

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Оцінювання ризиків безпечності харчових продуктів.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2017/2018.

5.4. Семестр. II.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Власенко І.Г док. мед. наук, професор.

5.6. Результати навчання. Формування у студентів необхідного рівня знань щодо методології якісного та кількісного оцінювання ризиків небезпечних чинників з урахуванням їх етіології та динаміки у продовольчому ланцюгу з метою вибору способів контролювання їх впродовж продовольчого ланцюгу, засобів та заходів керування ризиками у системі управління безпечністю харчових продуктів.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Мікробіологія, Санітарія та гігієна.

5.8. Зміст. Теоретичні та практичні засади аналізу ризиків небезпечних чинників харчових продуктів; методологія оцінювання ризиків небезпечних чинників у харчових продуктах та продовольчій сировині; оцінювання у харчових продуктах та продовольчій сировині ризиків небезпечних чинників хімічного походження; оцінювання у харчових продуктах та продовольчій сировині ризиків небезпечних чинників біологічного походження; комунікації ризиків небезпечних чинників у харчових продуктах і продовольчої сировини.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів / Т.М. Димань, Т.Г. Мазур. – К. : Академія, 2011. – 517 с.

2. Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Management (MRM). SAC/GL 63-2007. Документ Комісії Codex Alimentarius. – Доступний з: <http://www.fao.org/fao-whocodexalimentarius/standards/list-of-standards/en/>

3. Керування ризиком. Методи загального оцінювання ризику (ІЕС/ІСО 31010:2009, ІДТ) : ДСТУ ІЕС/ІСО 31010:2013 — ДСТУ ІЕС/ІСО 31010:2013. — [Чинний від 2014-07-01]. — К. : Держспоживстандарт України, 2013. — 80 с. — (Національні стандарти України).

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

5.11. Методи і критерії оцінювання. поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, виконання семестрового індивідуального завдання); підсумковий контроль - залік

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Управління проектами в ресторанному бізнесі.

5.2. Тип. Нормативна.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. III

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

5.6. Результати навчання. Формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенції щодо управління проектами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економіка підприємства», «Фінанси підприємства», «Менеджмент підприємств».

5.8. Зміст. Управління проектами в готельному і ресторанному бізнесі: основні поняття, цілі та види. Обґрунтування проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Планування проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Формування команди проекту. Управління ресурсним забезпеченням проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Управління вартістю проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Управління ризиками проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Управління якістю проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Контролінг реалізації проекту в готельному і ресторанному бізнесі

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

Основні:

1. Батенко Л. П. Управління проектами: Навч. посібник / Л. П. Батенко, О. А. Загородніх, В. В. Ліщинська. — К.: КНЕУ, 2009. — 231 с.
2. Богданов В. Управление проектами. Корпоративная система - шаг за шагом / В. Богданов.— М: И-во Манн, Иванов и Фербер, 2012.— 248с.
3. Ноздріна Л.В. Управління проектами: Підручник / Л.В. Ноздріна, В.І. Ящук, О.І. Полотай.- К.: Центр учбової літератури, 2012.- 432 с.

Додаткові:

1. Збаражская Л. Управління проектами / Л. Збаражская, В. Рижиков, І. Ерфорт. К-Центр навчальної літератури, 2012. — 168 с
2. Каппелс Т.М. Финансово-ориентированное управление проектами / Т.М. Каппелс. — М: И-во: Олимп-Бизнес, 2011. — 400с.
3. Тарасюк Г. М. Управління проектами / Г.М. Тарасюк. - Житомир: ЖДТУ, 2012. — 420 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням ситуаційних, аналітичних завдань, моделювання ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Договірне право.

5.2. Тип. Нормативна.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. III.

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

5.6. Результати навчання. У результаті вивчення дисципліни студенти повинні: *знати:* основні поняття та категорії договірного права, джерела договірного права, правовий статус суб'єктів договірних відносин, елементи договірних зобов'язань, класифікацію договорів, способи забезпечення виконання договірних зобов'язань та особливості цивільно-правової відповідальності за невиконання або неналежне виконання договірних зобов'язань, визначати особливості договорів, які направлені на передачу майна у власність, у тимчасове користування, щодо виконання робіт та надання послуг.

вміти визначати: співвідношення категорій договір, правочин та зобов'язання, правовий статус кредитора та боржника в певному договорі, вимоги щодо форми договору, особливості участі суб'єктів господарювання в договірних правовідносинах, види договорів за законодавством України, визначати умови притягнення суб'єктів договірних відносин до відповідальності, визначати істотні, звичайні та випадкові умови договорів різних видів, порядок припинення договірних зобов'язань.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. "Правознавство", "Господарське право", "Право інтелектуальної власності".

5.8. Зміст. Предмет, метод та система договірного права. Основні принципи договірного права. Джерела договірного права. Суб'єкти договірного права. Зобов'язання та договір в господарському договірному праві. Види господарських

договорів за законодавством України. Договори передачі майна у власність, у тимчасове користування, щодо виконання робіт та надання послуг. Правова характеристика способів захисту прав учасників договірних зобов'язань, їх класифікація.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Брагинский, М. И. Договорное право. Кн.1: Общие положения / М. И. Брагинский, В. В. Витрянский. — 2-е изд., испр. — М.: Статут, 1999. — 848 с.
2. Вінник О.М. Господарське право: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / О.М. Вінник – вид. 2-ге, змін. та допов. – К.: Правова єдність, 2008. – 766 с.
3. Вилкова Н.Г. Договорное право в международном обороте. – М.: Статут, 2002. – 511 с.
4. Договірне право України. Загальна частина: навч. посіб. / Т.В. Боднар, О.В. Дзера, Н. С. Кузнєцова та ін.; за ред. О.В. Дзери. – К.: Юрінком Інтер, 2008. – 896 с.
5. Зобов'язальне право України: підручник / за ред. Є.О. Харитонова, Н.Ю. Голубєвої. — Київ: Істина, 2011. — 843 с.
6. Харитонов, Є. О. Цивільне право України: підручник / Є. О. Харитонов, О. І. Харитонова, О. В. Старцев. — вид. 3-тє, переробл. і допов. — Київ : Істина, 2011. — 806 с.
7. Мамутов В.К., Знаменский Г.Л., Хахулин К.С., Скрипник П.Г. Хозяйственное право: Учебник для студ.юридич.и эконом. вузов. – К.: Юрінком Інтер, 2002. – 906 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій. лекції (оглядова/ тематична / проблемна/ лекція–консультація/ лекція–коференція/ бінарна/ дуальна/ лекція із заздалегідь запланованими помилками), семінарські/практичні/ лабораторні заняття (тренінг/ презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація/ симуляція/ модерація/ моделювання ситуацій/, мозкова атака /тренажерні завдання/ робота в малих групах/ інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний/ контроль (тестування; усне/ письмове опитування, перевірка підготовленого есе/ реферату/ дайджесту/ огляду/ звіту/ конспекту/ презентації/ курсової/ розрахунково-графічної роботи/ проекту/ вправи/ задачі/ ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва: Інтелектуальна власність.

5.2. Тип: Нормативна.

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 – Державне підприємство «Українське агентство з авторських та суміжних прав»

7. 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 - залік.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Психологія іміджу.

5.2. Тип. Нормативна.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. III.

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

5.6. Результати навчання. Ознайомлення здобувачів освітнього ступеня «магістр» із соціально-психологічними теоріями комунікації, набуття знань, умінь та навичок у сфері створення іміджу, засвоєння його методики. Формування

професійно спрямованої системи знань, вмінь та навичок з психології. Засвоєння теоретико-методологічних засад іміджології; ознайомлення з базовими поняттями дисципліни; визначення місця та ролі іміджології в системі консультаційних послуг; визначення закономірностей формування і трансформації іміджу, способів корекції та управління іміджем; розкриття особливостей процесу побудови іміджу особи та організації; вивчення та оволодіння прийомами, методами психологічного впливу і переконання на людей в процесі іміджостворюючої діяльності; визначення місця іміджології у загальній системі громадських зв'язків та різноманітних видах інформаційно-комунікаційного процесу.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Психологія», «Психологія управління» та інші дисципліни.

5.8. Зміст. Поняття іміджу. Символічна природа іміджу: застосовність семіотичного підходу. Імідж у контексті символічної комунікації (Застосовність інтеракціоністського підходу). Я – концепція як сукупність установок і іміджу. Імідж у системі індивідуальної поведінки і соціального впливу. Створення іміджу. Категоризація і сприйняття іміджу. Особливості індивідуального іміджу. Особливості створення іміджу, орієнтованого на самовідчуття. Особливості створення іміджу, орієнтованого на сприйняття. Груповий імідж. Корпоративний імідж. Предметний імідж.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Батра Р., Майерс Д., Аакер Д. Рекламный менеджмент / Пер. з англ. — М.; СПб., 1999.
2. Бебик В. М. Інформаційно-комунікаційний менеджмент у глобальному суспільстві: психологія, технології, техніка паблік рилейшнз. — К., 2005.
3. Бернет Дж. и др. Реклама: принципы и практика. — СПб., 2001.
4. Вишнякова М. Формирование имиджа компании // Служба PR. — 2006. — № 6. — С. 38–41.
5. Даулинг Г. Репутация фирмы: создание, управление и оценка эффективности. — М., 2003.
6. Кузин Ф. А. Имидж бизнесмена. — М., 2000.
7. Лебедев-Любимов А. Н. Психология рекламы. — СПб., 2002.
8. Масова комунікація: Підручник / А. З. Москаленко, Л. В. Губернський, В. Ф. Иванов, В. А. Вергун. — К., 1997.
9. Тимошенко Н. Л. Корпоративна культура: діловий етикет : Навч. посібник / Н. Л. Тимошенко. — К : Знання, 2006. — 391с. — (Вища освіта XXI століття).
10. Чайка Г. Л. Культура ділового спілкування менеджера : Навч. посібник / Г. Л. Чайка. — К : Знання, 2005. — 442с. — (Вища освіта XXI століття).
11. Штифурак В. С. Основи успішної управлінської діяльності (психогігієнічний аспект) : навч.- метод. посібник / В. С. Штифурак. — Вінниця, 2008. — 194 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Тематичні та проблемні лекції, семінарські та практичні заняття у вигляді презентацій, дискусій, роботи в малих групах та інше.

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка рефератів / есе / конспектів / презентацій у малих групах/ ситуаційних вправ / розв'язування задач тощо);

- підсумковий контроль - залік.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Психологія праці та інженерна психологія.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. III.

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

5.6. Результати навчання. Ознайомлення здобувачів вищої освіти з різними підходами до класифікації видів діяльності, з досвідом напрямків психологічного аналізу роботи, класифікації професій. Вивчення проблем психології праці: психологія трудової мотивації, розвитку людини як суб'єкта праці, психологія професіоналізму, прогнозування успішності організаційної поведінки, а також індивідуального стилю діяльності, психологічних умов оптимізації групових форм праці.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Психологія», «Психологія управління» та інші дисципліни.

5.8. Зміст. Теоретико-методологічні основи психології праці та інженерної психології. Системний підхід в психології праці та інженерній психології. Теорія діяльності та її використання в психології праці та інженерній психології. Поняття суб'єкта в психології праці та інженерної психології. Особливості методів дослідження психології праці та інженерній психології як прикладних дисциплін. Місія та завдання психології праці та інженерної психології. Підходи у вивченні психологічної своєрідності професійних дій. Технологія аналізу психічних процесів суб'єкта праці, заснована на інтерпретації фахових завдань.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Власова О.І. Соціальна психологія організацій та управління: підручник /О.І.Власова, Ю.В. Никоненко.– К.: Центр учбової літератури, 2010. – 398 с.

2. Малхазов О.І. Психологія праці: навч. посібник /О.І.Малхазов.– К.: Центр учбової літератури, 2010.– 208 с.

3. Савельєва В.С. Організаційна поведінка: навч. посібник /В.С.Савельєва, О.Л.Єськов, В.М.Вакуленко.– К.: Центр учбової літератури, 2012.– 240 с.

4. Ходаківський Є.І. Психологія управління: підручник / Є.І. Ходаківський, Ю.В. Богоявленська, Т.П.Грабар; за ред. Є.І. Ходаківського.– 3-тє вид., переробл. і допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011.– 664 с.

5. Цимбалюк І.М. Психологія управління: навч. посібник /І.М. Цимбалюк.– К.: Професіонал, 2008. – 624с.

6. Штифурак В. С. Основи успішної управлінської діяльності (психогігієнічний аспект) : навч.- метод. посібник / В. С. Штифурак. – Вінниця, 2008. – 194 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Тематичні та проблемні лекції, семінарські та практичні заняття у вигляді презентацій, дискусій, роботи в малих групах та інше.

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

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. Основы теории речи : учеб. пособие для студентов 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.