

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут
Факультет економіки, менеджменту та права

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ
Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

Галузь знань	07 «Управління та адміністрування»
Спеціальність	073 «Менеджмент»
Спеціалізація	«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»
Освітній ступінь	«магістр»

ВСТУП

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

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

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

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

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

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

Таблиця відповідності шкали оцінювання ЄКТС

Визначення	Оцінка за системою ВТЕІ КНТЕУ
ВІДМІННО – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	90-100
ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	82-89
ДОБРЕ – загалом правильна робота з певною кількістю значних помилок	75-81
ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю недоліків	69-74
ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії	60-68
НЕЗАДОВІЛЬНО – потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	35-59
НЕЗАДОВІЛЬНО необхідна серйозна подальша робота, обов'язковий повторний курс	1-34

1. Загальна інформація.

1.1. Назва і адреса.

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

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

Електронна пошта: secretarvtei@ukr.net

1.2. Опис закладу.

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

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

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

Загальна кількість науково-педагогічних працівників ВТЕІ КНТЕУ – 158, з них – докторів наук, професорів – 19 осіб (12%); кандидатів наук, доцентів – 107 осіб (68%); без наукового ступеня та звання – 32 особи (20%). В інституті навчається 3254 студентів, із них на денній формі навчається 1676. Підготовка фахівців здійснюється за 15 спеціальностями освітніх степенів «бакалавр», «магістр».

1.3. Академічні органи.

Замкова	директор, доктор філософських наук, професор,
Наталія Леонідівна	Заслужений працівник освіти України.
Мартінова	заступник директора з навчально-методичної
Лілія Борисівна	роботи, доктор економічних наук, доцент.
Кізюн	заступник директора з навчально-виховної
Алла Григорівна	роботи, кандидат географічних наук, доцент.
Откаленко	заступник директора з фінансово-економічних питань
Олена Миколаївна	головний бухгалтер, кандидат економічних наук.
Гловацький	заступник директора з адміністративно -
Олексій Миколайович	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), перша англійська»	«Германські мови та літератури (переклад включно), перша англійська»
05 Соціальні та поведінкові науки	051 «Економіка»	«Міжнародна економіка»	«Міжнародна економіка»
		«Економіка підприємства»	«Економіка підприємства»
		«Економічна кібернетика»	«Економічна кібернетика»
07 Управління та адміністрування	071 «Облік і оподаткування»	«Облік і оподаткування»	«Облік і оподаткування»
		«Фінансовий контроль та аудит»	«Фінансовий контроль та аудит»
	072 «Фінанси, банківська справа та страхування»	«Державні фінанси»	«Державні фінанси»
		«Фінанси, банківська справа та страхування»	«Фінансове посередництво»
	073 «Менеджмент»	«Менеджмент організацій»	«Менеджмент організацій»
		«Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності»	«Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності»
		«Туристичний менеджмент»	«Туристичний менеджмент»
		«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»	«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»
	075 «Маркетинг»	«Маркетинг»	«Маркетинг»
		«Логістика»	
076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»	«Товарознавство та комерційна логістика»	«Товарознавство та комерційна логістика»	
		«Товарознавство та експертиза в митній справі»	
08 Право	081 «Право»	«Комерційне право»	-
		«Фінансове право»	-
		«Право»	-
12 Інформаційні технології	126 «Інформаційні системи та технології»	«Інформаційні технології у бізнесі»	-
18 Виробництво та технології	181 «Харчові технології»	«Харчові технології»	«Ресторанні технології»
23 Соціальна робота	232 «Соціальне забезпечення»	«Соціальне забезпечення»	-
24 Сфера обслуговування	241 «Готельно-ресторанна справа»	«Готельно-ресторанна справа»	«Готельна і ресторанна справа»

	242 «Туризм»	«Туризм»	«Міжнародний туристичний бізнес»
28 «Публічне управління та адміністрування»	281 «Публічне управління та адміністрування»	«Публічне управління та адміністрування»	«Публічне управління та адміністрування»
29 «Міжнародні відносини»	292 «Міжнародні економічні відносини»	«Міжнародний бізнес»	-

1.6. 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 ВТЕІ КНТЕУ: <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 Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету.

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

Розподіл кредитів ЄКТС залежить від терміну 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 Київського національного торговельно-економічного університету;
- Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету;
- Положенням про індивідуальний навчальний план студента ВТЕІ КНТЕУ;
- Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ВТЕІ;
- Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти.

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)55-02-64;
- 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 становить 520 грн. на місяць – гуртожиток № 1, 480 грн. на місяць – гуртожиток № 2.

2.5. Фінансова підтримка для студентів.

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

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

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

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

2.6. Медичні послуги.

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

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

У ВТЕІ КНТЕУ створено сприятливі умови для навчання, комфортного перебування та проживання студентів з особливими потребами. Для окремих категорій студентів на підставі нормативно-правових актів на отримання державних пільг і гарантій нараховуються соціальні стипендії.

Вони призначаються:

- здобувачам вищої освіти з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, та особи з їх числа у разі продовження навчання до 23 років або до закінчення вищого навчального закладу, а також здобувачі, які в період навчання у віці від 18 до 23 років залишились без батьків, згідно із ст. 62 Закону України «Про вищу освіту» та ст.8 Закону України «Про забезпечення організаційно-правових умов соціального захисту дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування»;
- здобувачам вищої освіти з числа осіб, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи;
- здобувачам вищої освіти, визнані учасниками бойових дій, відповідно до п. 19 ч. 1 ст. 6 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», та їх дітей (до закінчення навчання у вузі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;
- здобувачам вищої освіти - діти, один із батьків, яких загинув (пропав безвісти) у районі проведення антитерористичної операції, бойових дій чи збройних конфліктів або помер внаслідок поранення, контузії чи каліцтва, одержаних у районі проведення АТО, бойових дій чи збройних конфліктів, а також внаслідок захворювання, одержаного в період участі в АТО (до закінчення навчання у вузі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;
- здобувачам вищої освіти - діти, один із батьків яких загинув під час масових акцій громадянського протесту або помер внаслідок поранення, контузії чи каліцтва, одержаних під час масових акцій громадянського протесту (до закінчення навчання у вузі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;
- здобувачам вищої освіти - діти, зареєстровані як внутрішньо переміщені особи (до закінчення навчання у вузі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;

- здобувачам вищої освіти з числа дітей-сиріт та дітей з малозабезпечених сімей, яким призначені соціальні стипендії Верховної Ради України відповідно до постанови ВРУ від 24.10.2002 № 218-IV;
- здобувачам вищої освіти-діти-інваліди та особи з інвалідністю I-III групи;
- здобувачам вищої освіти із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»;
- здобувачам вищої освіти, зазначені у п. п. 1-6, які є інвалідами по зору і слуху-збільшення на 50%;
- здобувачам вищої освіти, зазначені у п. п. 1-6, з числа тих, що входили до складу військових формувань, які за рішенням відповідних державних органів були направлені для виконання миротворчих місій або відряджені до держав, де в цей період велися бойові дії-збільшення на 30%.

2.8. Навчальне обладнання.

Адміністрація інституту сприяє заходам, щодо розширення інформаційних ресурсів у бібліотеці, створення доступності та зручності у користуванні книжковим фондом.

Книжковий фонд бібліотеки поповнено актуальними, сучасними виданнями з питань економіки, фінансів, менеджменту, бізнесу, правничих, суспільно-політичних, інформаційних систем і технологій, також періодичними виданнями методичними та інформаційними матеріалами, виданнями КНТЕУ (підручниками, посібниками, методичними рекомендаціями та вказівками з навчальних дисциплін).

Головним інформаційним ресурсом бібліотеки є бібліотечний фонд, який на сьогодні складає більше 233 тисячі одиниць зберігання. Це наукова та навчально-методична література з питань економіки, менеджменту, фінансів, туризму.

В бібліотеці встановлена та функціонує автоматизована бібліотечно-інформаційна система (АБІС) «УФД/Бібліотека», яка забезпечує автоматизацію всіх бібліотечних процесів, а саме: сумарний, інвентарний облік фонду, обробка літератури, розрахунок книгозабезпеченості навчальних дисциплін, створення та редагування електронного каталогу, штрихкодування фонду, реєстрація та автоматизоване обслуговування користувачів із застосуванням цифрового підпису (PIN-CODE).

До послуг користувачів 3 читальних зали та 1 абонемент. В кожній читальній залі обладнані автоматизовані робочі місця, є доступ до освітніх ресурсів мережі Інтернет, також відкрито доступ до електронних версій навчальної та довідкової літератури видавничої компанії «Центр учбової літератури» м. Київ – збірка містить більше 1000 назв повнотекстових видань за різними тематиками.

Своєчасне інформування про ресурси та послуги забезпечує веб-сторінка бібліотеки (<http://vtei.vtei.com.ua/biblioteka/>), яка розміщена на офіційному веб-сайті інституту (<http://www.vtei.com.ua/>). Веб-сторінка інформує про бібліотеку, бібліотечні події та акції, надає доступ до електронного каталогу, містить інформацію про видання бібліотеки, а саме: інформаційні бюлетені нових надходжень, рекомендаційні списки літератури, бібліографічні покажчики, перелік періодичних видань тощо.

Для студентів перших курсів організуються заняття з основ бібліотечно-інформаційних знань, які покликані навчити студентів самостійно здійснювати пошук необхідної літератури, умінню працювати з інформацією, аналізувати та систематизувати її.

Режим роботи бібліотеки: понеділок – п'ятниця – 9.00 – 17.40
субота – 9.00 – 14.00

Матеріально-технічна база. Для потреб освітнього процесу всі кафедри забезпечено необхідною комп'ютерною технікою, функціонують 12 комп'ютерних класів, 9 мультимедійних проекторів, 2 інтерактивних комплекси, 48 аудиторії, 2 лінгафонних кабінети.

2.9. Організація мобільності за освітніми програмами.

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

Принцип мобільності студентів в інституті реалізується шляхом:

- участі у міжнародних конференціях, симпозіумах, круглих столах, семінарах, вебінарах та інших науково-практичних заходах;
- проходженням практики у провідних закладах готельно-ресторанного бізнесу Німеччини, Болгарії, Словаччини, Туреччини та інших європейських країн відповідно до угод про співробітництво з іноземними науковими установами та компаніями;
- поглибленням та вдосконаленням знань іноземних мов під час міжнародного стажування та проходження практики.

Мобільність здобувачів вищої освіти та викладачів є одним із основних принципів сучасної європейської освіти. Навчання, стажування та дослідницька робота за кордоном збагачує індивідуальний досвід, надає можливість дізнатися більше про інші моделі створення та поширення знань, дозволяє розширити мережу контактів і спілкування і поглибити знання іноземних мов.

Інститут бере участь в реалізації міжнародних проектів і програм, основними з яких є:

- міжнародна молодіжна громадська організація AIESEC, що об'єднує студентів вищої освіти з метою розвитку лідерського та професійного потенціалу молодих людей та позитивного вкладу в суспільство.

2.10. Можливості для проходження практики.

Для забезпечення практичної підготовки студентів та їх успішного працевлаштування інститутом встановлено різні форми співробітництва з організаціями, зокрема з багатьма профільними державними установами, фінансовими структурами, установами банківської сфери, підприємствами сфери торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу, страхового бізнесу на підставі укладених договорів про підготовку спеціалістів, угод про співпрацю,

двосторонніх договорів співдружності, договорів про проходження практики студентів, що створюють умови для реалізації програм практики та забезпечують виконання у повному обсязі вимог, передбачених Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти.

2.11. Умови для занять спортом і відпочинку.

Важливим напрямом організації виховної та культурно-мистецької роботи студентів в інституті є участь студентів у традиційних культурно-масових заходах таких як «Посвята першокурсників у студенти», «Дебют першокурсника», «Осінній вернісаж», святкування Дня студента та «Фестиваль 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 орендованих спортивних спорудах, до яких входять стадіон Вінницької МДЮСШ №1 з легкоатлетичними доріжками і секторами, легкоатлетичний манеж Вінницької спеціалізованої дитячо-юнацької спортивної школи олімпійського резерву з легкої атлетики обласної ради ФСТ «Колос», плавальний басейн СК «Авангард», ТОВ Ліга «Олімпійські резерви», СК «Сакура».

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

Студенти беруть участь у міських, всеукраїнських та міжнародних змаганнях.

2.12. Студентські організації.

Громадське життя в інституті насичене, багатогранне та різноманітне.

В інституті на громадських засадах діють:

- рада студентського самоврядування інституту;
- ради студентського самоврядування факультетів;
- ради студентського самоврядування гуртожитків №1 та №2;
- студентське наукове товариство «ВАТРА»;
- студентський туристичний клуб «Way to Freedom»;
- студентські дискусійні клуби та клуби за інтересами – «Актуальні проблеми та перспективи розвитку діяльності міжнародних фінансів», «Інноваційні технології в управлінні підприємствами та організаціями», «Маркетинг та реклама», «Клуб інтелектуальних ігор», «Сучасна проблематика обліку, аналізу і контролю в сфері господарської діяльності та державного

- управління», «Інновації заради майбутнього», «Менеджер майбутнього - євроуправлінець», «Товарознавство та експертиза товарів» тощо;
- наукові гуртки – з економіки підприємства, з міжнародної економіки, з соціально-політичних та економічних проблем, «Економіко-математичне моделювання», «Менеджмент: проблеми сьогодення та перспективи розвитку», «American and English Studies», «Translation Studies», «Школа туристичної індустрії», «Ресторатор», «Кондитер-клас», «Сучасний бухгалтер», «Бізнес-аналітик», «Статистика», «Організаційно-комерційні аспекти діяльності торговельних підприємств», «Теоретичні та практичні проблеми товарознавства», «Фізико-хімічні методи дослідження сировини і матеріалів», «Феміда», «Універсум», «Фінансово-бюджетна політика: прагматика реформування в сучасних умовах».
- Інформація щодо навчання студентів, дозвілля, занять спортом розміщується в газеті «Економіст» та на сторінці сайту інституту (<http://www.vtei.com.ua>).

3. Профіль програми.

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету Кафедра менеджменту та адміністрування
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Менеджмент» спеціалізація «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»
Офіційна назва освітньої програми	«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС. Термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитована. Акредитаційна комісія України, Україна До 01.03.2019
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ for ENEA – 2 цикл, EQF for LLL – 7 рівень
Передумови	Освітній ступінь бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	-
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://sun.vtei.com.ua
2 - Мета освітньої програми	
Формування висококваліфікованих управлінських кадрів, здатних вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми управлінського, інноваційного та	

дослідницького характеру в сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 07 «Управління та адміністрування», Спеціальність 073 «Менеджмент», Спеціалізація «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу». Відсоток обов'язкової компоненти – 43,4% і вибіркової компоненти – 33,3%, практика – 10%, підготовка випускної кваліфікаційної роботи та атестація -13,3%
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Структура програми передбачає оволодіння базовими знаннями щодо: організації готельного та ресторанного бізнесу; маркетингу і менеджменту у сфері готельно-ресторанного бізнесу; управління якістю продукції та послуг у готельному та ресторанному господарстві; проектування закладів готельно- ресторанного бізнесу та їхнього устаткування і дизайну; інформаційних систем і технологій у готелях та ресторанах; бізнес-планування в готельному і ресторанному бізнесі; організації підприємницької діяльності в туризмі, готельному і ресторанному господарстві; економіки готелів та ресторанів. Програма базується на загальновідомих наукових результатах із урахуванням сучасного стану та перспектив розвитку готельного та ресторанного бізнесу, орієнтує студентів на можливості подальшого навчання та отримання освіти з економіки та управління готельно-ресторанним бізнесом
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна. Формування та розвиток професійної компетентності для здійснення управлінської діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Ключові слова: стартап, revenue менеджмент, інжиніринг, управління корпораціями, інновації в готельному та ресторанному бізнесі
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з менеджменту готельно-ресторанного бізнесу. Залучення висококваліфікованих фахівців-практиків до проведення занять з фахових дисциплін
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових організацій та установ, підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України

	<p>«Класифікація професій» ДК 003:2010 за наступними назвами і кодами професійних груп:</p> <p>1210.1* Керівники підприємств, установ та організацій.</p> <p>1229.1* Керівні робітники апарату центральних органів державної влади.</p> <p>1229.3* Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади.</p> <p>1229.4* Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання.</p> <p>1319* Керівники інших малих підприємств без апарату управління.</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення.</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства.</p> <p>248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи.</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи.</p> <p>2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи</p> <p>3439. Інші технічні фахівці в галузі управління</p>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою третього циклу FQ-EHEA, 8 рівня НРК України та 8 рівня EQF-LLL
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Аудиторна та самостійна робота на засадах проблемно-орієнтованого навчання через комбінацію лекцій, наукових семінарів, лабораторних і практичних занять із ситуаційним вирішенням аналітико-практичних завдань контролю якості та експертизи, самостійна робота на основі опрацювання літературних джерел, підготовка випускної кваліфікаційної роботи
Оцінювання	Письмові екзамени, презентації індивідуальної роботи, поточний і підсумковий контроль, кваліфікаційний екзамен
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні нестандартні завдання і проблеми управлінського, інноваційного та дослідницького характеру в сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення.</p> <p>ЗК 2. Знання і уміння оперувати філософськими категоріями та поняттями.</p> <p>ЗК 3. Уміння критично оцінювати і прогнозувати</p>

	<p>соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища.</p> <p>ЗК 4. Розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p>ЗК 5. Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень.</p> <p>ЗК 6. Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів</p> <p>ЗК 7. Здатність до організації і планування соціально-економічних явищ.</p> <p>ЗК 8. Здатність аналізувати історичні події та процеси.</p> <p>ЗК 9. Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичне самовдосконалення.</p> <p>ЗК 10. Уміння дотримуватися режиму роботи і відпочинку, підтримувати працездатність.</p> <p>ЗК. 11. Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.</p> <p>ЗК. 12. Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Знання і розуміння предметної області своєї професії.</p> <p>ФК 2. Здатність діяти в міжнародному правовому полі, застосовувати норми міжнародного права для здійснення професійної діяльності та врегулювання відносин з іноземними партнерами.</p> <p>ФК 3. Здатність організовувати науково-дослідну роботу, використовувати традиційні та сучасні методи наукових досліджень у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 4. Спроможність застосування сучасних методик попередження власних стресів управлінця та боротьби з їх наслідками у підлеглих також виявляти поведінку особи чи групи, що може призвести до конфліктів.</p> <p>ФК 5. Здатність застосовувати набуті знання з конфліктології у практичній діяльності.</p> <p>ФК 6. Здатність розробляти психологічні особливості стратегії і тактики в антикризовому управлінні.</p> <p>ФК7. Здатність проектувати нові заклади готельно-ресторанного господарства та проводити експертизу готових проектів.</p> <p>ФК 8. Здатність до використання методів брендингу у реальному та віртуальному просторі за допомогою інтегрованих маркетингових комунікацій для забезпечення зростання вартості бренду та підвищення</p>

	<p>іміджу туристичних підприємств чи дестинацій.</p> <p>ФК 9. Здатність приймати стратегічні рішення та розробляти схему їх виконання та реалізовувати функціональні стратегії підприємств готельно-ресторанного комплексу.</p> <p>ФК 10. Здатність до використання основних принципів та механізмів управління корпораціями в сфері готельно-ресторанного бізнесу на основі міжнародного та вітчизняного досвіду.</p> <p>ФК 11. Здатність впроваджувати методи реінжинірингу бізнес-процесів на підприємствах готельного і ресторанного господарства, використовувати методи та інструментальні засоби структурного, функціонально-вартісного й імітаційного моделювання бізнес-процесів і формування рішень з їх реорганізації.</p> <p>ФК 12. Здатність проводити професійну діяльність на основі чинних нормативно-правових актів; уміння здійснювати аналіз договорів різних видів у контексті регулювання підприємницької діяльності в готельно-ресторанному бізнесі України.</p> <p>ФК 13. Уміння обґрунтовувати необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень у готельних та ресторанных підприємствах.</p> <p>ФК 14. Здатність застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу та оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій.</p> <p>ФК 15. Здатність до забезпечення прийняття ефективних управлінських рішень; уміння прогнозувати економічну ефективність і результативність проектів у сфері гостинності.</p> <p>ФК 16. Здатність корегувати раціони харчування людей різних вікових і професійних груп з урахуванням чинників ризику виникнення різних захворювань на основі сучасних принципів оздоровчого харчування.</p> <p>ФК 17. Здатність застосовувати сучасні досягнення в області оздоровчого харчування до розроблення науково обґрунтованих харчових раціонів і організації оздоровчого і лікувально-профілактичного харчування в умовах закладів ресторанного господарства</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Знання особливостей стратегічного планування у сфері послуг.</p> <p>ПРН 2. Знання сфер розробки стратегій та їхні типи.</p> <p>ПРН 3. Знання особливостей застосування системного підходу у стратегічному менеджменті сфери послуг.</p>

ПРН 4. Знання місця та ролі бренд-менеджменту в загальній системі управління підприємством, сутності поняття бренду та торговельної марки, їх класифікації, елементів моделей брендів, етапів формування і просування брендів, сутності та показників визначення сили бренду, параметрів та умов забезпечення якості й ефективності функціонування брендів.

ПРН 5. Знання теорії та практики конструювання та впровадження нововведень у готельному господарстві.

ПРН 6. Знання державного регулювання готельно-ресторанної діяльності та знання методів ідентифікації безпеки;

ПРН 7. Знання методологічних основ кризової психології та пояснювальних теорій поведінки людини в ситуації невизначеності і непередбачуваності, методології розпізнавання, психодіагностики, запобігання кризам, психологічних особливостей управління підприємством в умовах кризи, визначення шляхів виходу з кризи.

ПРН 8. Знання сучасних тенденцій впровадження номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії, інноваційних форм надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві, концептуальних принципів формування стандартів сервісу.

ПРН 9. Знання лексики та граматики іноземної мови, що дає можливість здійснювати професійне спілкування та одержувати необхідну професійну інформацію з іноземних видань в галузі туризму та готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН 10. Знання теоретичних основ, принципів, моделей корпоративного управління, учасників корпоративних відносин, прав та обов'язків акціонерів, основних елементів корпоративного контролю, порядку виплати дивідендів та проведення ефективної дивідендної політики.

ПРН 11. Вміння забезпечувати ефективний контроль, а також управління змінами в процесі реалізації проекту, ефективно його завершення.

ПРН 12 . Здатність діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та застосування більш ефективних інноваційних технологій.

ПРН 13. Вміння розробляти програми утримання, навчання та розвитку персоналу, із врахуванням індивідуальних і колективних психологічних особливостей працівників галузі туризму та гостинності.

	<p>ПРН 14. Вміння ідентифікувати місцезнаходження прогнозованих чи виникаючих в процесі господарської діяльності ризиків в загальній системі їх класифікації.</p> <p>ПРН 15. Здатність використовувати різноманітні канали зв'язку оратора з аудиторією; моделювати «портрет» аудиторії в системі різних груп ознак.</p> <p>ПРН 16. Здатність формулювати та вирішувати конкретне науково-дослідне завдання, застосовуючи сучасні наукові методи з отриманням конкретних результатів та обґрунтуванням пропозицій.</p> <p>ПРН 18. Розуміння закономірностей процесу наукового пізнання і понятійно-термінологічного апарату науки, сутності та основних етапів організації наукового дослідження, принципів, методів і понять наукових досліджень, найважливішої проблематики наукових досліджень.</p> <p>ПРН 19. Вміння конструювати навчальний матеріал як систему пізнавальних завдань, розробляти науково-методичне забезпечення навчального процесу, організовувати аудиторні та позааудиторні форми навчання у ВНЗ, проводити різні види навчальних занять, застосовувати інтерактивні методи навчання, організовувати самостійну роботи студентів, здійснювати контроль і діагностику знань.</p> <p>ПРН 20. Вміння визначати тип стратегії, яку доцільно застосовувати підприємству, формулювати місію, а також вміння здійснювати SWOT-аналіз середовища підприємства готельно-ресторанної індустрії</p>
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Проектна група: 1 доктор наук, 2 кандидати наук. Всі розробники є штатними співробітниками Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т.ч. за кордоном</p>
Матеріально-технічне забезпечення	Використання комп'ютерних та спеціалізованих аудиторій ВТЕІ КНТЕУ
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання Системи управління навчанням MOODLE ВТЕІ КНТЕУ та авторських розробок науково-педагогічних працівників

9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	-
Міжнародна кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

4. Освітня програма.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) Соколовська В.В., к.е.н., доц.

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Revenue менеджмент	6	екзамен
ОК 2	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6	екзамен
ОК 3	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	7,5	екзамен
ОК 4	Ресторанний креатив	7,5	екзамен
ОК 5	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	6	екзамен
ОК 6	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		39	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1	Договірне право	6	екзамен
ВБ 1.2	Інтелектуальна власність		екзамен
ВБ 1.3	Консьюмерське право		екзамен
ВБ 2.1	Дипломатичний протокол та етикет	6	екзамен
ВБ 2.2	Ділові переговори		екзамен
ВБ 2.3	Ораторське мистецтво		екзамен
ВБ 2.4	Психологія бізнесу		екзамен
ВБ 2.5	Теорія і практика перекладу		екзамен
ВБ 3.1	Бренд-менеджмент	Три дисципліни по 6 кредитів	екзамен
ВБ 3.2	Інвестиційний менеджмент		екзамен
ВБ 3.3	Інжиніринг ресторанних технологій		екзамен
ВБ 3.4	Методологія і організація наукових досліджень		екзамен
ВБ 3.5	Оздоровче харчування		екзамен
ВБ 3.6	Поведінка споживачів послуг гостинності		екзамен
ВБ 3.7	Управління розвитком територій		екзамен
ВБ 3.8	Управління бізнес-процесами		екзамен
ВБ 3.9	Фінансовий менеджмент		екзамен

ВБ 3.10	Податковий менеджмент		
ВБ 3.11	Ціннісно-орієнтоване управління		екзамен
		18	
Загальний обсяг вибіркового компонента:		30	
Загальний обсяг компонента:		69	
Практична підготовка			
Виробнича (переддипломна) практика		9	
Усього практичної підготовки		9	
Атестація			
Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та атестація		12	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

5. Інформація про освітні компоненти (дисципліни). Спеціалізації «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»

5.1. Назва. Revenue менеджмент.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018-2019.

5.4. Семестр. I.

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

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 туризму».

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 номерів готелю за максимальною ціною через найбільш ефективні канали збуту. Фактори, що впливають на ефективність методів Revenue менеджменту та забезпечують успішність функціонування готелю. Методи, техніки, моделі щодо застосування практичних та ефективних підходів до формування справедливої ринкової вартості готельної послуги як товару, розробки гнучкої політики ціноутворення, визначення недостатнього рівня доходів готелю. Revenue менеджмент як система управління готелю 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/...](https://www.researchgate.net/)

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. Wirtz J., S. E. Kimes, J. H. Theng. P. Patterson (2003) Yield management: Resolving potential customer conflicts. *Journal of Revenue and Pricing Management* 2(3), pp. 216-226.

5. Yeoman, I. & McMahon-Beattie, U. (eds.) (2011). *Revenue Management. A Practical Pricing Perspective*. Palgrave Macmillan 71.

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

5.11. Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, тестування, перевірка індивідуальних завдань;
– 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. 2018/2019.

5.4. Семестр. I.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Мазуркевич І.О., канд. екон. наук, доц.

5.6. Результати навчання. Засвоєння студентами знань щодо теоретичних основ стратегічного маркетингу; теоретичних та прикладних основ розроблення маркетингової стратегії підприємств готельного і ресторанного бізнесу; 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 готельному і ресторанному бізнесі. Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Маркетинговий стратегічний аналіз підприємницького середовища готельного і ресторанного бізнесу. Маркетинговий стратегічний аналіз внутрішнього середовища суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетинговий стратегічний аналіз споживачів готельних та ресторанних послуг. SMART-технології стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Маркетингові стратегії суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингові конкурентні стратегії суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингові стратегії сегментації ринку, вибору цільового ринку, позиціонування суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингова стратегія взаємовідносин на ринку готельних та ресторанних послуг. Контролінг маркетингових стратегій суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Крикавський Є.В. Стратегічний маркетинг : навч. посіб. / Є.В. Крикавський, Л.І. Третьякова, Н.С. Косар. – Львів : Вид-во Львів. політех., 2012. – 256 с.

2. Пащук О. Маркетинг послуг. Стратегічний підхід / О. Пащук. – Київ : Професіонал. – 2012. – 560 с.

3. Длігач А. А. Системно-рефлексивний маркетинг: монографія / А. А. Длігач. – К.: Алерта, 2014. – 400 с.

4. Методологічні засади управління бізнесом: монографія: / Длігач А. А., Гольцберг М. А., Тихомирова І. О., Циганкова Т. М., Лилик І. В.; за заг ред. М. А. Гольцберга. – К: ТОВ «Задруга», 2014. – 416 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 оцінювання:

– поточний контроль – опитування, тестування, диспут, вирішення практичних завдань; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. II.

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

5.6. Результати навчання. Засвоєння основних теоретичних положень курсу, формування вмінь та компетенцій щодо застосовування закономірностей, методів та форм наукового пізнання на практиці, під час аналізу явищ і процесів, пов'язаних з управлінською, юридичною та економічною діяльністю.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент».

5.8. Зміст. Генеза управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі. Імплементация моделей та міжнародних стандартів корпоративного управління в готельний та ресторанний бізнес. Управління капіталом корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Публічне розміщення акцій (ІРО) як джерело формування коштів корпорацій. Дивідендна політика корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі за стейкхолдер-підходом. Основні види інтегрованих корпоративних утворень в готельному і ресторанному бізнесі. Особливості процесу глобалізації готельного та ресторанного бізнесу. Чинники зовнішнього середовища корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі з позицій циклічності та криз розвитку економічних систем. Концепція збалансованої системи показників у системі стратегічного управління діяльністю корпорацій готельного і ресторанного бізнесу. Рейтингові оцінки управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі (Forbes Travel Guide). Соціальна відповідальність та корпоративна культура в готельному і ресторанному бізнесі.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Ареф'єва О.В., Васюткіна Н.В. Корпоративне управління: еволюція, становлення, розвиток. Монографія. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 180 с.

2. Бондар-Підгурська О.В., Глебова А.О. Ділове адміністрування (Корпоративне управління) : Навчальний посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2015. – 448 с.

3. Ігнат'єва І.А. Корпоративне управління : Підручник. / І.А. Ігнат'єва, О.І. Гарафонова. – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 600 с.

4. Корпоративне управління: процеси, стратегії, технології : колективна монографія / За заг. ред. : К.С. Шапошникова та ін. – Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2015. – 536 с.

5. Скібіцька Л.І. Стратегічне управління корпораціями : Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2016.- 480 с

6. Управління корпораціями: навч. пос. / З.Є. Шершньова, А.Є Черпак, О.І. Гарафонова; за заг. ред. З.Є. Шершньової, А.Є. Черпак. – К.: КНЕУ, 2013. – 695 с.

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). 34

5.11. Методи оцінювання:

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Ресторанний креатив.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. II.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Семко Т.В., канд. техн. наук.

5.6. Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетентностей: формування у майбутніх фахівців теоретичних знань, практичних навичок щодо сучасних тенденцій розвитку ресторанних технологій в Україні та світі.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Ресторанна справа», «Етнічна кулінарія».

5.8. Зміст. Кулінарна смакова та ароматична комбінаторика. Особливості використання афродизіаків у технології кулінарної продукції. Харчові афродизіаки: класифікація та основні функції. Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв. Квіткова гастрономія, особливості поєднання квітів за кольором, смаком і запахом. Ф'южн – авторський мікс з технологій різних кухонь світу. Історія шоколаду. Особливості використання різних видів шоколаду. Haute cuisine (висока кухня). Путівники Le Guide Michelin, Gault Millau, San Pellegrino World's 50 Best Restaurants – рейтингова система оцінки закладів ресторанного господарства. Всесвітня асоціація кулінарних союзів (World Association of Chefs Societies). Правила міжнародних і вітчизняних змагань з кулінарного мистецтва.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи : навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів : Афіша, 2013. – 560 с.

2. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2013. – 250 с.

3. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручн. / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н.М. Ганич. – К.: Центр учб. л-ри, 2013. – 304 с.

4. Le Guide Michelin: hotels and restaurants. – Red ABBYY Press, 2014. – 544 с. 34

5. Rosenblum, Mort Chocolate: A Bittersweet Saga of Dark and Light. North Point Press, 2013. – 364 с.

6. Young, Allen M. The Chocolate Tree: A Natural History of Cacao (Rev. and expanded ed.). University Press of Florida, 2012. – 204 с.

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

5.11. Методи оцінювання:

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

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. 2019/2020.

5.4. Семестр. III.

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

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 готелів і ресторанів», «Менеджмент».

5.8. Зміст. Мета, завдання, предмет дисципліни. Види проектів в готельному та ресторанному бізнесі: інфраструктурні проекти, проекти розвитку послуг, подієві проекти, інноваційні проекти. Складові процесу обґрунтування проекту. Основні процеси планування проекту. Види ресурсів для забезпечення реалізації проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Технології та методи управління ресурсним забезпеченням проектів в готельному та ресторанному бізнесі. Засоби та джерела фінансування проекту, їх характеристика. Види проектних ризиків у готельному та ресторанному бізнесі. Сутність процесу «управління якістю проекту» в готельному і ресторанному бізнесі. Формування інформаційного середовища для контролювання проекту. Формування та управління людськими ресурсами проекту.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

2. Батенко Л.П. Управління проектами : навч. посіб. / Л.П. Батенко, О.А. Загородніх, В.В. Ліщинська. – Київ : КНЕУ, 2014. – 231 с.

3. Ноздріна Л.В. Управління проектами : підручник / Л.В. Ноздріна, В.І. Ящук, О.І. Полотай. – Київ : Центр навч. літ., 2012. – 432 с.

4. Збаражская Л. Управління проектами / Л. Збаражская, В. Рижиков, І. Ерфорт. – Київ : Центр навч. літ., 2012. – 168 с.

5. Керівництво до Зводу знань з управління проектами (Керівництво РМВОК), вид. 4 /Пер. з англ. Project Management Institute, USA. - США, 2014.–280 с.

6. Тарасюк Г. М. Управління проектами / Г.М. Тарасюк. – Житомир : ЖДТУ, 2014. – 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 оцінювання: – поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних проектів; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Управління якістю послуг в готелях і ресторанах.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. III.

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

5.6. Результати навчання. Засвоєння теоретичних концептуальних та методологічних засад управління якістю в готелях та ресторанах, здобуття знань, практичних навичок та компетенцій щодо формування та сертифікації систем управління якістю.

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

5.8. Зміст. Основи теорії управління якістю. Вітчизняний та міжнародний досвід управління якістю в готелях та ресторанах. Концепція управління послуг. Методологія управління якістю в готелях та ресторанах. Статистичні методи та інструментарій управління якістю. Оцінка якості готельних та ресторанних послуг. Система управління якістю в готелях та ресторанах. Імплементация моделі Європейського індексу задоволеності споживачів в систему управління якістю послуг готелів і ресторанів. Сертифікація систем управління якістю готелів та ресторанів. Контроль та аудит якості готельних та ресторанних послуг.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Шаповал М.І. Менеджмент якості : підручник / М.І. Шаповал. – К. : Європ. ун-т фінансів, інформ. систем, менеджменту і бізнесу, 2007.

2. Ткаченко Т.І. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : моногр. / Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Босовська. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 736 с.

3. Капінос Г.І. Управління якістю : навчальний посібник / Г.І. Капінос, І.В. Грабовська. – К.: Кондор-Видавництво, 2016. - 278 с

4. Основи комплексного управління якістю (TQM) / Є. Ланциські, Х. Мрук, Х. Янушек та ін. ; за ред. Н.В. Мережко ; пер. з польск. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006 . – 288 с.

5. Топольник В.Г. Управління якістю послуг та продукції в готельноресторанному господарстві: навчальний посібник / В.Г. Топольник. – Львів: «Магнолія. 2006», 2012. - 328 с.

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

5.11. Методи оцінювання: – поточний контроль – опитування, тестування, індивідуальні самостійні роботи, аналітичні задачі; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Договірне право.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018-2019.

5.4. Семестр. II

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

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 оцінювання:

Контроль знань:

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Інтелектуальна власність.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018-2019.

5.4. Семестр. II

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Білоус І.М., к.ю.н., доц.

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. «Правознавство», «Основи права» .

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 оцінювання:

Контроль знань:

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Консьюмерське право.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018-2019.

5.4. Семестр. II

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Костюк Н. П., ст. викл.

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 — іспит письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва: Дипломатичний протокол та етикет.

5.2. Тип: Вибіркова.

5.3. Рік навчання: 2019-2020.

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 прийом. 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 оцінювання: усне опитування, тестування, контрольна робота, написання рефератів, написання наукових студентських робіт, реферування наукових монографій або статей.

Іспит письмовий.

5.12. Мова навчання і викладання: українська.

5.1. Назва: Ділові переговори.

5.2. Тип: Вибіркова.

5.3. Рік навчання: 2019-2020.

5.4. Семестр: III.

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. Афанасьев И. 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; іспит письмовий.

5.12. Мова навчання і викладання: українська.

5.1. Назва. Ораторське мистецтво.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання: 2019-2020

5.4. Семестр: III

5.5. Лектор, вчений ступінь, посада: Мартинова Л.Б., д.е.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. Байшева З. В. Слово в речі юриста / З. В. Байшева // 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; Іспит письмовий.

5.12. Мова навчання і викладання: українська.

5.1. Назва. Психологія бізнесу.

5.2. Тип. Вибіркова

5.3. Рік навчання. 2019-2020

5.4. Семестр. III

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

5.6. Результати навчання. Сформувати 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. Сформувати 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.-Петербур. 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 –екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання і викладання: українська.

5.1. Назва. Теорія і практика перекладу.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2019-2020.

5.4. Семестр. III.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Іваницька Н.Б., д. філол. н., професор, Нечипоренко В.О. к. філол. н., доцент.

5.6. Результати навчання. Опанування студентами загальних теоретичних понять перекладознавства; оволодіння різною технікою перекладу, типами, видами,

способами і жанрами перекладу, основами перекладацького аналізу тексту та ін. Набуття знань, навичок і умінь у сфері практики перекладу.

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

5.8. Зміст. Сучасні й класичні концепції перекладу. Значення перекладу в сучасному житті. Діяльність перекладача / тлумача. Типологія перекладів. Основні способи перекладу. Мовні одиниці перекладу. Основи перекладацького аналізу. Теоретичні та методологічні аспекти перекладу. Лексикологічні аспекти перекладу. Лексико-граматичні аспекти перекладу. Типи трансформацій відповідно до мовних рівнів. Еквівалентний переклад одиниць різних мовних рівнів. Поняття про редагування перекладу. Стиль перекладу в контексті редагування та перекладацької правки. Поняття про зіставний аналіз текстів. Поняття про перекладацький аналіз тексту. Прагматичні аспекти перекладу. Дейктичні параметри тексту. Когезія та когерентність. Тендер. Перекладацькі лакуни. Типологічний аналіз.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

1. Карабан В.І. Практика перекладу з англійської мови на українську : підручник / В.І. Карабан. - К.: Київ. нац. ун-т ім. Т.Шевченка, 2003.

2. Корунець І.В. Теорія та практика перекладу : підручник / І.В. Корунець. - К. : Нова книга, 2001.

3. Максимов С.Є. Перекладацький аналіз тексту / С.Є. Максимов, Т.О. Радченко. – К.: Вид. КНЛУ, 1999. – 113 с.

4. Терехова С.І. Завдання для самостійної підготовки студентів зі «Вступу до перекладознавства» / С.І. Терехова. -К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001.

5. Savory T. The Art of Translation / T. Savory. - L., 1952.

6. Newmark P. Approaches to Translation / P. Newmark. - Oxford, 1981.

5.10. Заплановані навчальні плани заходи та методи викладання.

Лекції, практичні заняття.

5.11. Методи і критерії оцінювання:

- поточний контроль (усне опитування, контрольні роботи, тестові завдання);

- підсумковий контроль (іспит письмовий).

5.1.2 Мова навчання та викладання: українська, англійська.

5.1. Назва. Бренд-менеджмент.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. I.

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

5.6. Результати навчання. Формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенції щодо поняття бренду та торговельної марки, їх класифікацію, основні елементи та етапи розвитку; поняття системи суб'єктів бренд-менеджменту та основних рівнів суб'єктів; основні методи управління формуванням і розвитком торговельних марок; розуміння концептуальних засад системного управління у сфері брендингу.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Маркетинг», «Економіка готелів і ресторанів», «Менеджмент», «Організація туризму», «Готельна справа».

5.8. Зміст. Поняття й сутність бренд-менеджменту. Бренд як об'єкт управління. Система управління розвитком бренду. Внутрішній (корпоративний) бренд-менеджмент. Комунікації в бренд-менеджменті. Бренд-медіа.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

1. Бренд-менеджмент: теорія і практика.-навч. посібник / укл.: І. В. Струтинська. – Тернопіль: Прінт-офіс, 2015. – 204 с. 51

2. Шевченко О.Л. Бренд-менеджмент. - К.: КНЕУ, 2010. – 400 с. 3. Ястремська О.М. Бренд-менеджмент / О.М. Ястремська, О.О. Ястремська. – Х. : ХНЕУ, 2010. – 164 с.

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

5.11. Методи оцінювання: – поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних робіт; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання: українська.

5.1. Назва. Інвестиційний менеджмент.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. І.

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

5.6. Результати навчання: Оцінити рівень ризику та невизначеності в отриманні кінцевих результатів від інвестиційної діяльності; аналізувати альтернативні можливості інвестування за обмежених фінансових, товарно-матеріальних ресурсів підприємства; враховувати вплив інфляції на ефективність (окупність) довготермінового реального інвестування; розробляти інвестиційні проекти та набути навичок формування інвестиційних портфелів.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Макроекономіка», «Мікроекономіка», «Фінанси», «Фінанси підприємств», «Статистика», «Фінансовий ринок», «Фінансовий менеджмент».

5.8. Зміст. Сутність, мета та функції інвестиційного менеджменту. Основи та методичний інструментарій інвестиційного менеджменту. Оцінка та прогнозування розвитку інвестиційного ринку. Розробка інвестиційної стратегії підприємства. Стратегії формування інвестиційного капіталу. Порядок підготовки реальних інвестиційних проектів. Правила прийняття інвестиційних рішень. Формування програми реальних інвестицій підприємства. Особливості управління інноваційними інвестиціями підприємств. Розроблення політики управління фінансовими інвестиціями підприємства. Управління портфелем фінансових інвестицій.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

1. Бланк І.О., Гуляєва Н.М. Інвестування: Підручник. - К.: КНТЕУ, 2003. – 398 с.

2. Брігхем С. Основи фінансового менеджменту / Пер. с. англ.. - К.: КП «ВАЗАКО»; Молодь, 1997.

3. Крайник О.П., Клепикова З.В. Фінансовий менеджмент. - Львів: Інтеллект, Дакор, 2001.

4. Майорова Т.В. Інвестиційна діяльність: Навч.посібник. - Київ: «центр навчальної літератури», 2004. - 376 с.
5. Підхомний О.М. Управління інвестиційними процесами на фінансових ринках: Навч.посібник. - К.: Кондор, 2003. -184 с.
6. Реверчук С.К. Інвестологія: наука про інвестування/ Навч. посібник. – К.: 2001 р.
7. Федоренко В.Г. Інвестування: Навч. посібник. - К.: МАУП, 1999.-184 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 оцінювання: - поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань; - підсумковий контроль – екзамен.

5.12. Мова навчання та викладання:українська.

5.1. Назва. Інжиніринг ресторанних технологій.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. II

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

5.6. Результати навчання. Формування у студентів системи знань щодо наукових підходів до інжинірингу харчових продуктів, смакових комбінаторик багатокомпонентних харчових систем, процесу кріодисперсного низькотемпературного подрібнення, капсулювання, структуроутворювання, гранулювання, застосування методів контролю й оцінювання рівня якості нових розробок.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Харчова хімія», «Мікробіологія»,«Організація ресторанного господарства».

5.8. Зміст. Ресторанний фудперінг (FoodPairing). Смакова комбінаторика багатокомпонентних харчових систем Визначення смакових співвідношень харчових продуктів. Основні ароматичні комбінації харчових продуктів. Інжиніринг ресторанної продукції. Наукові підходи до моделюванню складу харчових продуктів із заданим хімічним складом. Вакуумні ресторанні технології: технологія Souse-vide, Cookvac, Vacum&MAP. Кріодисперсні ресторанні технології: технологія Crycook, PасoJet. Низькотемпературні ресторанні технології: технологія Cook&Chill, Cook&freez, CapCold. Молекулярні технології. Технології реструктурованої, гранульованої, капсульованої харчової продукції.

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 викладання з використанням інноваційних технологій:

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

5.11. Методи оцінювання:

- поточний контроль (відкриті та закриті тести, письмове та усне опитування, задачі на основі алгоритмів);
- підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання: українська.

5.1. Назва. Методологія і організація наукових досліджень.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання 2018-2019.

5.4. Семестр I

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Соколовська В.В., к.е.н., доц.

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: «Філософія», «Логіка», «Основи наукових досліджень».

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, 2008. -307 с.

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

3. Свєрдан М.М.Основи наукових дослїджень: навчальний посїбник / Свєрдан М.М., Свєрдан М.Р.- Чернівці: Рута, 2008. - 352 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 задалегідь запланованими помилками);

- практичні / лабораторні заняття (тренінг / дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / тренажерні завдання / робота в малих групах / інше).

5.11. Методи оцінювання:

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

- підсумковий контроль (іспит письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання:українська.

5.1. Назва. Оздоровче харчування.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. I.

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

5.6. Результати навчання. Ознайомлення студентів з основами нутриціології та її термінологічним апаратом, сучасною парадигмою харчування людей різних вікових і професійних груп, науковими підходами до організації харчування і розроблення харчових раціонів для відпочиваючих в умовах санаторно-курортних закладів.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Ресторана справа».

5.8. Зміст. Еволюція теорій харчування людини та нетрадиційні види харчування. Загальні принципи розроблення індивідуальних раціонів харчування та реакції організму на їжу. Основні принципи оздоровчого харчування окремих груп населення (дітей в організованих колективах, осіб похилого віку). Харчування людей при підвищених психоемоційних навантаженнях та гіподинамії. Харчування спортсменів і осіб з підвищеними фізичними навантаженнями. Особливості харчування людей з хронічними захворюваннями органів травлення, серцево-судинної системи, нирок, порушенні обміну речовин та алергічних станах. Досвід організації харчування в ряді країн світу.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

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

2. Мазаракі А.А. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А.А. Мазаракі та ін. – 2-ге вид., переробл. Та допов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.

3. Карпенко П.А. Фундаментальные и прикладные аспекты современных эколого-биологических исследований : монография / П.А. Карпенко, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова та ін. – Одесса : С.В. Куприенко, 2015. – 226 с.

4. Григоров Ю.Г. Популярно о диетах и системах питания / Ю.Г. Григоров, Б.Л. Смолянский. – К.: Знання України, 2008. – 207 с.

5. Бензель Л.В. Лекарственные пищевые растения: учеб. пособие / Л.В. Бензель, П.В. Олійник, И.Л. Бензель и др. – К: ВСИ «Медицина», 2010. – 344 с.

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

5.11. Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання: українська.

5.1. Назва. Поведінка споживачів послуг гостинності.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. I.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Сененко І.А., канд. екон. наук, доц.

5.6. Результати навчання. Засвоєння студентами теоретичних основ дії механізмів формування різних моделей споживчої поведінки, а також опануванні ними сучасних методів впливу на неї.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Менеджмент», «Маркетинг», «Готельна справа», «Ресторанна справа».

5.8. Зміст. Теоретичні засади споживчої поведінки у сфері гостинності. Види споживчої поведінки. Методологія досліджень споживчої поведінки у сфері гостинності. Моделювання поведінки споживачів послуг гостинності. Управління поведінкою споживачів послуг гостинності. Маркетингові комунікації у формуванні споживчої поведінки. Роль брендінгу у формуванні споживчої поведінки. Стала поведінка споживачів послуг гостинності.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Окландер М. А. Поведінка споживача.: навч. посіб. / М. А. Окландер, І. О. Жарська – К. : «Центр учбової літератури», 2014. – 208 с.

2. Кожухівська, Р.Б. Поведінка споживачів : навч. посіб. / Р.Б. Кожухівська, Л.В. Транченко . - Умань : Жовтий О.О., 2014. - 360 с.

3. Іваненко Л.М. Поведінка споживачів : навч. посіб. / Л.М. Іваненко, О.Ю. Боєнко. - Вінниця : [б. в.], 2016. - 256 с.

4. Комірна В.В. Поведінка споживачів : навч.-метод. посіб. / Комірна В.В., Аракелова І.О. - Донецьк : Ноулідж, Донец. від-ня, 2013. - 198 с.

5. Vinnie Jauhari Hospitality Marketing and Consumer Behavior: Creating Memorable Experiences / Vinnie Jauhari. - Apple Academic Press, Incorporated, 2017, 325 p.

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

5.11. Методи оцінювання: поточний контроль – опитування, тестування, перевірка індивідуальних завдань; – підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання: українська.

5.1. Назва. Управління розвитком територій.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018-2019.

5.4. Семестр. I

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Махначова Н.М., к. е.н., доц.

5.6. Результати навчання. Формування у здобувачів цілісного екоцентричного світогляду щодо напрямів розвитку цивілізації, шляхів гармонізації екологічних, економічних та соціальних аспектів людської діяльності на глобальному, локальному та місцевому рівнях, а також фундаментальних знань теорії та практики управління розвитком територій з позиції сучасних стандартів соціальної політики і прав людини в умовах інтеграції концепції сталого розвитку і набуття ними відповідних професійних компетенцій, що забезпечують формування соціально-відповідальної активної поведінки.

5.7. Обов'язкові попередні дисципліни: «Менеджмент», «Державне управління та місцеве самоврядування», «Теорія організації», «Право», «Основи економічної теорії», «Соціологія».

5.8. Зміст. Концептуальні основи управління розвитком територій. Інституційне забезпечення участі громади у місцевому розвитку. Форми та механізми ефективної взаємодії громади та влади. Соціальний капітал територіальної громади: сутність, механізм та інструменти формування та розвитку. Суспільний діалог в громаді як ефективний механізм прийняття рішень на місцевому рівні. Фінансове забезпечення місцевого розвитку. Практика місцевого електронного врядування. Економічний потенціал територіальної громади. Механізми залучення громади до інноваційних процесів в розвитку територій.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/ засоби:

1. Архипова Є. О. Електронне урядування як форма організації державного управління/ Є.О. Архипова [Електронний ресурс] // Державне управління: удосконалення та розвиток. – № 5. – 2015. – Режим доступу: <http://www.dy.nayka.com.ua/?op=1&z=855>.

2. Березіна О. Ю. Проблеми сталого розвитку суспільства: погляд очима різних поколінь : монографія / [за заг. ред. О. Ю. Березіної, Ю. В.Ткаченко]; Національна мережа ВНЗ-партнерів спільного Проекту ЄС/ПРООН «Місцевий розвиток, орієнтований на громаду»; Черкаський державний технологічний університет. – Черкаси: Видавець Чабаненко Ю.А., 2016. – 714 с.

3. Бойко-Бойчук О. В. Світові тенденції розвитку міст : міжнародний досвід / О. Бойко-Бойчук : [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nbuiv.gov.ua/e-journals/dutp/2007-2/txts/07bovmmd.htm>.

4. Боголюбов В.М. Стратегія сталого розвитку / Боголюбов В.М., Клименко М.О., Мельник Л.Г. та ін.. – Херсон: Олді-плюс, 2012. – 446 с.

5. Гречко Т. К., Лісовський С. А., Романюк С. А., Руденко Л. Г. Публічне управління в забезпеченні сталого (збалансованого) розвитку : [навч. посіб.] / Т. К. Гречко, С. А. Лісовський, С. А. Романюк, Л. Г. Руденко. – Херсон : Грінь Д.С., 2015. – 264 с.

6. Махначова Н.М. Джерела фінансування ініціатив місцевих громад: український досвід та перспективи / Махначова Н.М. // Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Збірник

наукових праць III Міжнародної науково-практичної конференції. – Вінниця: Вид.-ред.від. ВТЕІ КНТЕУ, 2015. – Ч. 1. – С. 405-413.

7. Махначова Н.М. Соціальна мобілізація та ресурсний потенціал громади / Махначова Н.М. // Ефективна економіка.[Електронний ресурс] - №10. – 2016. – Режим доступу: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=5175>

8. Махначова Н.М. Стратегія сталого розвитку «Україна - 2020» як основа реформування публічної влади / Махначова Н.М., Харчинська К.П. // Молодіжний економічний дайджест [Електронний ресурс] : наук. електр. журн. / М-во освіти і науки України, ДВНЗ «Київ. нац. екон. ун-т ім. Вадима Гетьмана», Наук. студентське т-во ; редкол.: О. І. Олексюк (голова) [та ін.]. – Електрон. текст. дані. – Київ : КНЕУ, 2015. – № 2–3. – С. 16–21.

9. Місцевий розвиток за участі громади : монографія : у 2 т. – Суми : Університетська книга, 2014. Том 2 : Інституційні та прикладні аспекти управління місцевим розвитком, орієнтованим на громаду / [за заг. ред. Ю.М. Петрушенка]. - Суми : Університетська книга, 2014. – 368 с.

10. Місцевий розвиток за участі громади. Том 4: Регіональні аспекти та сталий розвиток міст / [за заг.ред. к.пол.н. Г.І. Мелеганіч, д.е.н. Ю.М. Петрушенка]. – Київ : ВАІТЕ, 2016. – 316с.

11. Сталий розвиток суспільства: навчальний посібник / авт.: А. Садовенко, Л. Масловська, В. Середа, Т. Тимочко. – 2 вид. – К.; 2011. – 392 с.

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

- лекції (оглядова / тематична / проблемна);
- практичні заняття (тренінг / презентація / наукова дискусія / «мозковий штурм» / кейси та ін.).

5.11. Методи оцінювання:

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

5.12. Мова навчання і викладання: українська.

5.1. Назва. Управління бізнес-процесами.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018-2019.

5.4. Семестр. I

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Балдинюк А.Г., канд. екон. наук, 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 APIC - архітектура інтегрованих інформаційних систем. Інструментальний засіб ARIS. (Архітектура. Принципи методології APIC, 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).

5.12. Мова навчання і викладання: українська.

5.1. Назва. Фінансовий менеджмент.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. I.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Демченко О.П., к.е.н., доцент

5.6. Результати навчання. Внаслідок вивчення дисципліни здобувач повинен: вільно орієнтуватися в теоретичних та практичних проблемах фінансового менеджменту; розробляти стратегію управління фінансами підприємства; розраховувати беззбитковий обсяг виробництва, запас фінансової надійності, операційний та фінансовий важелі; 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: «Фінанси», «Економічна теорія», «Гроші та кредит», «Бухгалтерський облік», «Інвестиційний менеджмент», «Стратегічне управління».

5.8. Зміст. Теоретичні та організаційні основи фінансового менеджменту. Механізм реалізації фінансового менеджменту. Інформаційне забезпечення фінансового менеджменту. Визначення вартості грошей у часі та її використання у фінансових розрахунках. Управління джерелами фінансування діяльності підприємств. Управління прибутком суб'єкта господарювання. Вартість і оптимізація структури капіталу. Управління грошовими потоками на підприємстві. Управління фінансовими ризиками. Управління інвестиціями. Антикризове управління та оцінка ймовірності банкрутства підприємства.

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. Пазинич В. І., Шулешко А. В. Фінансовий менеджмент: навч. посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 408 с.
3. Петленко Ю. В. Фінансовий менеджмент: навч. посіб. - К.: Кондор, 2009. - 298 с.
4. Ситник Л. С. Фінансовий менеджмент: навч. посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2012. - 352 с.
5. Фінансове планування і управління на підприємствах : Навчальний посібник / Г. А. Семенов, В. З. Бугай, А. Г. Семенов, А. В. Бугай. - К.: ЦУЛ, 2008. - 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 оцінювання:

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

5.12. Мова навчання та викладання: українська.

5.1. Назва: Податковий менеджмент.

5.2. Тип: Вибіркова.

5.3. Рік навчання: 2018-2019.

5.4. Семестр: 1.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада: Нікітішин А. О., к.е.н., доц.

5.6. Результати навчання: Внаслідок вивчення дисципліни здобувач повинен вміти давати характеристику окремим видам податкових порушень; визначати

ступінь податкового порушення та вид відповідальності платників податків, службових осіб платників податків; визначати законодавчу та нормативну базу, яка регулює напрями податкового менеджменту; робити висновки щодо наслідків податкових перевірок діяльності платників податків; обчислювати розмір фінансових санкцій стосовно платників податків, які порушили податкове законодавство; розраховувати суму пені при порушенні строків сплати податків.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Макроекономіка», «Мікроекономіка», «Фінанси», «Податкова система», «Бюджетна система України», «Фінанси підприємств», «Державне регулювання економіки», «Гроші та кредит», «Державні фінанси».

5.8. Зміст: Теоретичні та організаційні основи податкового менеджменту. Податкове прогнозування і планування. Податкове регулювання. Податкове адміністрування. Податковий контроль. Організація податкового контролю в сфері непрямого оподаткування. Податковий контроль розрахунків податку на прибуток підприємств. Організація податкового контролю в сфері оподаткування доходів фізичних осіб. Податковий контроль за правильністю справляння інших податків та ресурсних платежів. Податковий контроль за правильністю нарахування та своєчасністю сплати в бюджет місцевих податків та зборів. Особливості податкового контролю при спрощеній системі оподаткування.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

1. Бечко П.К., Лиса Н.В. Податковий менеджмент: Навч. Посібник. – К.: Центр наукової літератури, 2009. – 288с.
2. Ватуля І.Д., Ватуля М.І., Рибалко Л.В. Податки, збори, платежі: Навчальний посібник.- К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 352 с.
3. Вишне夫斯基 В.П. Налогообложение: теории, проблемы, решения / В.П. Вишне夫斯基, А.С. Веткин, Е.Н. Вишневская и др. - Донецк: ДонНТУ, ИЗП НАН Украины, 2006. - 504 с.
4. Гарасим П.М., Десятник О.М., Журавель Г.П. та ін. Система оподаткування та її інформаційно-облікове забезпечення: Навчальний посібник. - К.: ВД „Професіонал», 2006. - 736 с.
5. Гусак Н.Б., Гусак Ю.Д. Контроль податкових органів за діяльністю підприємств : Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 320 с.
6. Грицаєнко І.А., Мельник В.М., Іванишина О.С. Оподаткування підприємницької діяльності: навчальний посібник. - Ірпінь: Академія ДПС України, 2003.
7. Жаліло А.Я. Пріоритети реформування податкової політики України: як перейти від фіскалізму до стимулювання ділової активності. – К.: Нісд, 2010. – 80 с.
8. Ісашина Г.Ю. Податковий менеджмент: Навчальний посібник. - К., ЦУЛ, 2003. - 314 с.
9. Каламбет С.В. Податковий потенціал: теорія, практика, управління. - Д.: Наука і освіта, 2001. — 304 с.
10. Кізіма А.Я. Податковий менеджмент: Навч.-метод, посіб. - Т.: Астон, 2002. - 166 с.
11. Податковий кодекс України (із змінами і допов.) від 02.12.2010 р. № 2755-VI [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. — Режим доступу : <http://www.zakon2.rada.gov.ua>.

12. Попова С. М. Організація податкового контролю : наук.-практ. посібник / С. М. Попова, В. Д. Понікаров, О. В. Кожушко. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 290 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 оцінювання:- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань;
- підсумковий контроль – іспит.

5.12. Мова навчання: українська

5.1. Назва. Ціннісно-орієнтоване управління.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018-2019.

5.4. Семестр. I.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Іванченко Г.В., к.е.н., доц.

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 оцінювання:

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

-підсумковий контроль(іспит письмовий).

5.12. Мова навчання і викладання:українська.