

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 | 24 «Сфера обслуговування» |
| Спеціальність | 241 «Готельно-ресторанна справа» |
| Спеціалізація | «Готельна і ресторанна справа» |
| Освітній ступінь | «магістр» |

Вінниця 2018

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 Наталія Леонідівна | директор, доктор філософських наук, професор, Заслужений працівник освіти України. |
|-------------------------------|---|

| | |
|------------------------------|--|
| Мартинова Лілія Борисівна | заступник директора з навчально-методичної роботи, доктор економічних наук, доцент. |
|------------------------------|--|

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

Откаленко Олена Миколаївна заступник директора з навчально-виховної роботи, кандидат географічних наук, доцент заступник директора з фінансово-економічних питань – головний бухгалтер, кандидат економічних наук.

Гловацький Олексій Миколайович заступник директора з адміністративно - господарської частини.

1.4. Академічний календар.

Початок навчальних занять – з 1 вересня.

Завершення навчальних занять – 30 червня.

Освітній процес здійснюється за семестрами.

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

1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.

| Галузь знань | Спеціальність | Спеціалізація освітнього ступеня «бакалавр» | Спеціалізація освітнього ступеня «магістр» |
|--|---|--|--|
| 03 Гуманітарні науки | 035 «Філологія» | «Германські мови та літератури (переклад включно), 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 комерційна логістика» |
| | | «Товарознавство та експертиза в митній справі» | |
| 08 Право | 081 «Право» | «Комерційне право» | - |
| | | «Фінансове право» | - |
| | | «Право» | - |
| 12 Інформаційні технології | 126 «Інформаційні системи та | «Інформаційні технології у бізнесі» | - |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | технології» | | |
| 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 малозахищених верств населення може надаватися матеріальна допомога.

2.6. Медичні послуги.

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

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

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

Вони призначаються:

- 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, симпозиумах, 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 освітньої програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізації «Готельна і ресторанна справа»

| 1 – Загальна інформація | |
|--|---|
| Повна назва ЗВО та структурного підрозділу | Київський національний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи |
| Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу | Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа» |
| Офіційна назва освітньої програми | «Готельно-ресторанна справа» |
| Тип диплому та обсяг освітньої програми | Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці |
| Наявність акредитації | Акредитована, Акредитаційна комісія України, Україна, до 01.07.2022 р. |
| Цикл/рівень | НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень |
| Передумови | Освітній ступінь вищої освіти «бакалавр», «магістр», освітньо-кваліфікаційний рівень «спеціаліст» |
| Мова(и) викладання | Українська |
| Термін дії освітньої програми | До 01.07.2022 року |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми | http://sun.vtei.com.ua |
| 2 – Мета освітньої програми | |
| Підготовка висококваліфікованих фахівців, які здатні до наукової і практичної діяльності галузі, які володіють фундаментальними знаннями і практичними навичками з готельно-ресторанної справи та вміють їх застосовувати з метою ефективної організації процесу надання готельних та ресторанних послуг | |
| 3 - Характеристика освітньої програми | |
| Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)) | Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Спеціалізація 241 «Готельно-ресторанна справа» Відсоток обов'язкових компонент ОПП складає 41,7%, вибіркової компонент – 35 %, практика – 10%, атестація – 13,3% |
| Орієнтація освітньої програми | Освітньо-професійна Програма спрямована на надання знань фахівцям у сфері готельно-ресторанної справи та поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на сферу обслуговування, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в ній |
| Основний фокус освітньої програми та спеціалізації | Вища спеціальна освіта в галузі готельно-ресторанної справи, набуття теоретичних знань та практичних навичок, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів готельно-ресторанної справи; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді для здобуття в рамках відповідної освітньо- |

| | |
|---|--|
| | <p>наукової програми на третьому рівні вищої освіти ступеня доктора філософії.</p> <p>Ключові слова: сфера обслуговування, готельний бізнес, ресторанний бізнес, стандарти обслуговування, стандарти якості, експлуатаційна діяльність, виробнича діяльність, споживачі</p> |
| Особливості програми | Поглиблена практична підготовка у сфері готельно-ресторанної справи та науково-дослідної роботи, проходження практики в Україні та за кордоном. Інтерактивні виїзні лабораторні заняття з залученням відомих практичних фахівців готельно-ресторанної справи |
| 4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання | |
| Придатність до працевлаштування | <p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми. Фахівці готуються для організаційно-управлінської, господарської, комерційної та науково-дослідної діяльності у сфері готельного господарства, ресторанного сервісу, курортного бізнесу, туризму і займати посади визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема:</p> <p>1231 Керівник (директор, начальник та ін.) департаменту (центру, відділення, дирекції, комплексу та ін.) (банківська діяльність)самоврядування</p> <p>1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій</p> <p>1229.4 Керівник виробничої практики</p> <p>1229.6 Керівник підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту</p> <p>1225 Керівник виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>1456.1 Менеджери(управителі) в ресторанах</p> <p>1456.2 Менеджери(управителі) в кафе, барах, їдальнях</p> <p>1456.3 Менеджери(управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви</p> |
| Подальше навчання | Навчання за програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти (доктор філософії), НРК України – 9 рівень, EQF-LLL – 8 рівень |
| 5 – Викладання та оцінювання | |
| Викладання та навчання | Аудиторна та самостійна робота на засадах проблемно-орієнтованого підходу з використанням сучасних освітніх технологій та методик. Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, проходження практики, студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, що розвивають практичні навички, уміння та формують креативне мислення, підготовка до |

| | |
|---|---|
| | захисту кваліфікаційного проекту |
| Оцінювання | Поточне опитування, презентація науково-дослідної роботи, есе, тестові завдання, проходження виробничої (переддипломної) практики, індивідуальне завдання. Підсумковий контроль – екзамен. Підсумкова атестація – кваліфікаційний проект |
| 6 – Програмні компетентності | |
| Інтегральна компетентність | Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук; здатність розв'язувати практичні проблеми організаційного, технічного, технологічного і науково-дослідного характеру в умовах закладів готельно-ресторанної справи |
| Загальні компетентності (ЗК) | <p>ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до превентивного і аварійного планування</p> <p>ЗК 2. Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах</p> <p>ЗК 3. Здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах</p> <p>ЗК 4. Уміння приймати управлінські рішення у складних та непередбачуваних ситуаціях</p> <p>ЗК 5. Уміння працювати у колективі та команді, проявляти лідерські якості на посаді керівника</p> <p>ЗК 6. Здатність працювати в міжнародному середовищі</p> <p>ЗК 7. Здатність управління заходами безпеки професійної діяльності, діяти з позицій соціальної відповідальності</p> <p>ЗК 8. Знання міжнародних норм і законодавства України у сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту</p> <p>ЗК 9. Здатність до формування культури мислення, її сприйняття</p> <p>ЗК 10. Здатність до самоосвіти</p> <p>ЗК 11. Здатність формувати нові ідеї (креативність)</p> <p>ЗК 12. Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності</p> |
| Фахові компетентності спеціальності (ФК) | <p>ФК 1. Уміння застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного управління у прийнятті рішень в процесі управління діяльністю та розвитком закладів готельно-ресторанної справи на ринку</p> <p>ФК 2. Розуміння теоретичних положень маркетингових стратегій управління стратегічною маркетинговою діяльністю закладів готельно-ресторанної справи на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі</p> <p>ФК 3. Розуміння психологічних закономірностей управлінської діяльності та визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів</p> <p>ФК 4. Здатність визначати концепцію закладів готельно-ресторанної справи</p> <p>ФК 5. Розуміння сучасних теоретичних основ інжинірингу бізнес-процесів, методик його здійснення</p> <p>ФК 6. Здатність виконувати проектні, технологічні, інженерно-технічні роботи</p> <p>ФК 7. Уміння визначати раціональні технологічні режими</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>виробництва продукції готельно-ресторанної справи</p> <p>ФК 8. Уміння застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності використання інноваційних ресторанных технологій</p> <p>ФК 9. Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур підприємств готельно-ресторанної справи</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти сучасні об'ємно-планувальні рішення закладів готельно-ресторанного господарства</p> <p>ФК 11. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства</p> <p>ФК 12. Здатність обґрунтування проектно-технологічних рішень, інвестиційної привабливості та бізнес-плану закладів готельно-ресторанного господарства</p> <p>ФК 13. Розуміння методології і методики проведення наукових досліджень</p> <p>ФК 14. Здатність до вибору напряму та теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів в практичній діяльності</p> <p>ФК 15. Розуміння освітнього процесу. Здатність до розроблення науково-методичного забезпечення навчального процесу у закладах освіти. Здатність до викладання та контролювання та оцінювання результатів викладання</p> |
| 7 - Програмні результати навчання | |
| | <p>ПРН 1. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю закладів готельно-ресторанного господарства; уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття відповідних рішень; здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху, розвивати конкурентні переваги закладів готельно-ресторанного господарства; використовувати моделі управління доходами, аналітичних технологій щодо оптимізації та максимізації доходності суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту</p> <p>ПРН 2. Здатність продемонструвати знання та розуміння сутності стратегічного маркетингу; особливостей підходів до розроблення загальної стратегічної доктрини відповідно до специфіки цільових ринків готельно-ресторанного господарства; уміння орієнтуватися на ринку серед конкурентів; здійснювати: сегментування цільових аудиторій споживачів, аналіз структури потреб і ємності цільових ринків, аналіз механізмів формування різних моделей споживчої поведінки та сучасних методів впливу на неї</p> <p>ПРН 3. Здатність застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій; знання основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних готельно-ресторанних технологій; уміння удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні ресторанны технології; знання основних напрямів і методичних підходів до конструювання спеціальних харчових продуктів; знання наукових засад щодо створення інноваційних форм та методів виробничо-сервісної діяльності у закладах готельно-ресторанного господарства</p> <p>ПРН 4. Здатність до розроблення і впровадження</p> |

ексклюзивних технологій готельно-ресторанної продукції, сервісних технологій у закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до прийнятої концепції, що сприяють розширенню формату діяльності закладів та розвитку їх базової концепції в умовах ринкової невизначеності; знання сучасних підходів конструювання елементів атмосфери для стимулювання чутливого сприйняття концепції закладів готельно-ресторанного господарства, розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг, професійних вимог та техніки роботи обслуговуючого персоналу у концептуальних закладах готельно-ресторанного господарства

ПРН 5. 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 6. Здатність визначити порядок укладання договорів за участю суб'єктів господарювання; порядок виконання господарських договорів; здатність застосовувати основи правового регулювання договірних відносин у контексті регулювання підприємницької діяльності в Україні

ПРН 7. Уміння розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладів готельно-ресторанного господарства; здатність розробляти нормативну документацію щодо проектування закладів готельно-ресторанного господарства; визначити якість проектних рішень підприємств готельно-ресторанного господарства, знання принципів роботи та інструментарію систем автоматизованого проектування ArchiCAD та Autodesk 3ds Max.

ПРН 8. Базові знання основних положень Закону України «Про охорону праці», системи управління охороною праці (СУОП) на галузевому та виробничому рівні; здатність використовувати науково обґрунтовані методи і засоби забезпечення безпеки, збереження здоров'я і працездатності людини в процесі праці; знання факторів, що можуть спричинити професійні захворювання; здатність запроваджувати заходи та засоби поліпшення умов праці

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

ПРН 10. Знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективність; знання закономірностей ефективної комунікації в організації; умов забезпечення позитивної мотивації працівників; здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні закладами готельно-ресторанного господарства; здатність здійснювати психологічний вплив та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності

ПРН 11. Здатність забезпечувати захист державних

економічних інтересів на основі діючих правових норм під час діяльності в галузі готельно-ресторанного господарства; здатність класифікувати об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності; знання порядку охорони прав на об'єкти інтелектуальної власності, системи захисту прав інтелектуальної власності

ПРН 12. Базові знання та розуміння: основних понять та складових системи споживчого права; загального та спеціального законодавства України в сфері захисту прав споживачів; основоположних принципів діяльності державних органів з питань захисту прав споживачів та їх повноваження; прав та обов'язків споживачів; способів їх захисту; особливостей застосування відповідальності за порушення прав споживачів, а також вміння орієнтуватися у чинному споживчому законодавстві, правильно тлумачити чинне законодавство і застосовувати його на практиці

ПРН 13. Знання найбільших всесвітніх та європейських готельно-ресторанних комплексів та особливостей їх діяльності

ПРН 14. Здатність до розроблення власних визначень, рішень, стратегій, розширення своїх компетенцій та їх диверсифікація на складові галузі готельно-ресторанного господарства; здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельно-ресторанній справі; здатність самостійно формулювати гіпотезу, мету, завдання дослідження в рамках загального наукового процесу

ПРН 15. Здатність до використання передових прийомів, різноманітних дидактичних методів та інтенсивних технологій викладання, враховуючи особливості контингенту та специфіку дисциплін; формування у студентів системного, цілісного уявлення про основні закони ораторського мистецтва як науки, спрямованої на розвиток інтелекту, та культури мовлення майбутнього фахівця

ПРН 16. Здатність брати безпосередню участь в організації різних форм навчання у закладі вищої освіти та на виробництві, добирати викладачів та інструкторів; здатність забезпечувати виховання та навчання як єдиний цілісний педагогічний процес, здійснювати формування професійної культури сучасних професіоналів із готельно-ресторанної справи

ПРН 17. Здатність до використання здобутих знань для самостійного аналізу процесів та явищ регіональної економічної інтеграції; уміння аналізувати напрями та механізми регулювання конкуренції на спільному ринку ЄС, формування комплексного підходу до розуміння механізмів включення України у процес міжнародного співробітництва з країнами ЄС

ПРН 18. Систематизувати та аналізувати інформацію для вирішення професійних та наукових завдань в сфері обслуговування

ПРН 19. Розробляти завдання для проектування інформаційних систем в сфері обслуговування

ПРН 20. Вміти підвищувати фаховий і культурний рівень

| | |
|---|---|
| | працівників, покращувати психологічний клімат і трудову активність колективу |
| 8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми | |
| Кадрове забезпечення | Проектна група: 2 доктори наук, 1 кандидат наук, 3 доценти Науково-педагогічний склад, залучені до реалізації освітньої програми є працівниками Вінницького торговельного економічного інституту КНТЕУ, мають наукові ступені та вчені звання |
| Матеріально-технічне забезпечення | Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій інституту, а також провідних закладів готельно-ресторанного господарства |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | Використання віртуального навчального середовища Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету та авторських розробок професорсько- викладацького складу |
| 9 – Академічна мобільність | |
| Національна кредитна мобільність | - |
| Міжнародна кредитна мобільність | - |
| Навчання іноземних здобувачів вищої освіти | - |

3. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

| Код н/д | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційний проект) | Кількість кредитів | Форма підсумк. контролю |
|--|---|-----------------------|-------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Обов'язкові компоненти ОП | | | |
| ОК 1 | Системи автоматизованого проектування | 6 | екзамен |
| ОК 2 | Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі | 6 | екзамен |
| ОК 3 | Revenue менеджмент | 6 | 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 компонент: | | 37,5 | |
| Вибіркові компоненти ОП | | | |
| ВБ 1.1 | Договірне право | 6 | екзамен |
| ВБ 1.2 | Інтелектуальна власність | 6 | екзамен |
| ВБ 1.3 | Консюмерське право | 6 | екзамен |
| ВБ 2.1 | Дипломатичний та діловий протокол та етикет | 6 | екзамен |
| ВБ 2.2 | Ораторське мистецтво | 6 | екзамен |
| ВБ 2.3 | Психологія бізнесу | 6 | екзамен |
| ВБ 2.4 | Теорія та практика перекладу | 6 | екзамен |
| ВБ 3.1 | Проектування готелів і курортів | 7,5 | екзамен |
| ВБ 3.2 | Проектування закладів ресторанного господарства | 7,5 | екзамен |
| ВБ 4.1 | Інжиніринг ресторанних технологій | 6 | екзамен |
| ВБ 4.2 | Методологія і організація наукових досліджень | 6 | екзамен |
| ВБ 4.3 | Оздоровче харчування | 6 | екзамен |
| ВБ 5.1 | Поведінка споживачів послуг гостинності | 6 | екзамен |
| ВБ 5.2 | Управління бізнес-процесами | 6 | екзамен |
| ВБ 5.3 | Ціннісно орієнтоване управління | 6 | екзамен |
| Загальний обсяг вибірових компонент: | | 31,5 | |
| Практична підготовка | | | |
| Виробнича (переддипломна) практика | | 9 | залік |
| Випускний кваліфікаційний проект та захист | | 12 | |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ | | 90 | |

5. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).

5.1. Назва. Системи автоматизованого проектування.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр I.

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

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

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Інформаційні технології – від розробки проекту до управління при зведенні будівельних об'єктів: [наук.-техн. збірник] / [В. М. Андрухов, А. С. Моргун, М. Б. Атаманенко, В. В. Матвійчук та ін.] ; під ред. М. М. Осетріна. – вип. 40, Ч. 1. – К.: КНУБА, 2011. – 674 с.

2. Веселовська Г.В.. Комп'ютерна графіка. Навчальний посібник для вузів / Веселовська Г.В., Ходаков В.Є., Веселовський В.М.. – Херсон, 2004.- 582 с.

3. Норенков И.П. Основы автоматизированного проектирования: учеб. для вузов: 2-е изд., перераб. и доп. / И.П.Норенков. – М.: Изд-во МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2002. – 336 с.

4. Коваленко В.С. Архітектурне моделювання / В.С. Коваленко, Д.М. Гура. – Х.: ХНУМГ, 2015. – 116 с.

5. Справочное руководство ArchiCAD 16 / [Graphisoft]. – Будапешт: Graphisoft, 2012. – 900 с.

6. Иванова О. Практикум по ArchiCAD: 30 актуальных проектов / О.Иванова.. – БХВ-Петербург, 2011. –1032 с.

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання. Контроль знань:

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Стратегічний маркетинг 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. Мазуркевич І.О., к.е.н.

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

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

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

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

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

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

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

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

-лекції тематичні,

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

-підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Revenue менеджмент.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр I.

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

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

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

5.8. Зміст. Технологія формування цінової політики на основі прогнозування попиту, спрямована на забезпечення високої прибутковості підприємства або компанії. Основне завдання даної технології в сфері послуг гостинності можна сформулювати як досягнення оптимального співвідношення між попитом на послуги ринку і відповідною пропозицією, іншими словами -

формування пропозиції, що відповідає певному рівню попиту. При цьому використання принципів ревеню менеджменту стає необхідним практично для всіх бізнес-кластерів сфери гостинності - готельних та ресторанних комплексів, туроператорів, авіаперевізників, та ін. Це технологія визначення кращої ціни для забезпечення високої прибутковості готелю на основі прогнозування попиту. Same Revenue Management визначає основні вектори та стратегії роботи департаменту продажів.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Ресторанний креатив.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр I.

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

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

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

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

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

-лекції (оглядова, тематичні);

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

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

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Бушуєва Н. С. Управління проектами та програмами організаційного розвитку : навч. посібник / Н. С. Бушуєва, Ю. Ф. Ярошенко, Р. Ф. Ярошенко. – К. : Самміт-Книга, 2010. – 200 с. : іл.
2. Веретенников В. І. Управління проектами : Навч. посібник / В. І. Веретенников, Л. М. Тарасенко, Г. І. Гевлич. – К : Центр навчальної літератури, 2006. – 280с.
3. Каппелс Т. М. Финансово-ориентированное управление проектами = Thomas M. Cappel's Financially focused project management / Томас М. Каппелс ; пер.с англ. – М. : Олимп -Бизнес, 2008. – 400 с. : ил.
4. Ковшун Н. Е. Аналіз та планування проектів : навч. посібник / Н. Е. Ковшун. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 344с.
5. Мартин П. Управление проектами = Getting started in project management / П. Мартин, К. Тейт. – Пер. с англ. – С.Пб. : Питер, 2009. – 224с. – (Практика менеджмента).

6. Ноздріна Л. В. Управління проектами : підручник / Л. В. Ноздріна, В. І. Ящук, О. І. Полотай ; за ред. Л. В. Ноздріної. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 432 с.
7. Тарасюк Г. М. Управління проектами : Навч. посібник / Г. М. Тарасюк. – 2-е вид. – К : Каравела, 2009. – 320с.
8. Управление инновационными проектами : учеб. пособие / В. Л. Попов, Н. Д. Кремлев, В. С. Ковшов и др. ; под ред. В.Л. Попова. – М. : Инфра-М, 2007. – 336с.
9. Управление проектами = Managing Projects. Expert Solutions to Everyday Challenges. – пер. с англ. – М. : РИПОЛ классик, 2008. – 112 с. : ил. – (Гарвардская школа бизнеса).
10. Управление проектами : учебник / Л. Г. Матвеева, А. Ю. Никитаева, Д. А. Фиськов, Е. Ф. Щипанов. – Ростов-на Дону : Феникс, 2009. – 422 с. : ил. – (Высшее образование).
11. Управління проектами : навч. посібник / Л. О. Збаразська, В. С. Рижиков, І. Ю. Єрфорт, О. Ю. Єрфорт. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 168 с.

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

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

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. III.

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

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

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

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

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Договірне право.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. I.

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

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

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

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Беляневич О.А. Господарське договірне право України (теоретичні аспекти) / О.А. Беляневич. - К.: Юрінком Інтер, 2006. - 592 с.

2. Брагинский М.И. Договорное право : в 2- книгах / М.И. Брагинский, А.М. Витринский: - Изд. 2-е,. - М.: Статус, 2000. - 848 с.

3. Господарський кодекс України від 16 січня 2003 р. (Із змінами та доповненнями).

4. Конституція України від 28 червня 1996 року // Відомості Верховної Ради України. – 1996. - № 36. – Ст. 141.

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

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

Контроль знань:

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Інтелектуальна власність.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. I

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

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

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

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

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

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

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

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

6. www.uasrr.kiev.ua – Державне підприємство «Українське агентство з авторських та суміжних прав»

7. www.iipl.ukrpatent.org – Державний інститут інтелектуальної власності

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

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

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

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

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

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

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

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

5. Язвінська О.М. Історія консумеризму: Навч. посіб. для студентів вищих закладів освіти з підприємництва і торгівлі (друге доповнене та перероблене видання). – К.: КНТЕУ, 2003. – 363 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції,

семінарські, практичні заняття з використанням ситуаційних вправ (кейсів), групових проектів тощо.

5.11. Методи і критерії оцінювання.

Контроль знань:

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Дипломатичний та діловий 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 прийоми. Міжнародна ввічливість. Протокольне забезпечення на вищому рівні. Протокольна діяльність дипломатичного представництва. Особливості дипломатії в зарубіжних країнах.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

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

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

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

- підсумковий контроль (залік).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Ораторське мистецтво

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. III.

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

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

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

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

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

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

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

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

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

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання. усне опитування, тестування, контрольна робота, написання рефератів, написання наукових студентських робіт, реферування наукових монографій або статей; - підсумковий контроль (залік).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

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., професор.

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 3. Завьялова Е.К., Посохова С.Т.

Психологія підприємництва: [Учеб. посібник]. – 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 (залік).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Теорія та парктика 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. філ. н., професор

5.6. Результати навчання. Сформувані у здобувачів вищої освіти уявлення про основні теоретичні засади вірного письмового перекладу (рівні, типи та засоби перекладу); уміти практично застосовувати лексичні та граматичні засоби перекладу й перекладацькі трансформації (перестановки, функціональні заміни, розширення; стягнення, додавання, опущення, антонімічний переклад) при перекладі офіційних документів, газетно-інформаційних та науково-популярних текстів; а також уміти анотувати та реферувати тексти іноземною мовою загальної та спеціальної тематики.

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

5.8. Зміст. Визначення і зміст поняття «переклад». Основні принципи перекладу. Способи перекладу антропонімів (імен людей). Способи перекладу назв організацій, виробничих і громадських об'єднань. Способи перекладу топонімів (географічних об'єктів). Способи перекладу інтернаціоналізмів, специфічної національної лексики, сталих виразів та фразеологічних зворотів. Переклад термінів, неологізмів та слів іншомовного

походження. Особливості відтворення абревіатур та акронімів. Способи перекладу синтаксичних іменникових конструкцій. Способи перекладу інфінітиву й інфінітивних конструкцій. Способи перекладу дієприслівників й дієприслівникових конструкцій. Способи перекладу герундія й конструкцій з ним. Лексико-семантичні і граматичні трансформації. Семантико-стилістичні особливості перекладу реклами. Переклад документів для оформлення віз або виїзду за кордон на постійне місце проживання. Переклад фінансової та економічної документації.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Латигіна А.Г. Практикум з перекладу англомовних фахових текстів : навч. посіб. для студентів вищих навч. закладів / А.Г. Латигіна, Н.В. Бессараб, Е.П. Тютченко.– К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 122 с.
2. Корунець І.В. Теорія і практика перекладу / І.В. Корунець. – Вінниця : Нова книга, 2006. – 446 с.
3. Кияк Т.Р. Перекладознавство (німецько-український напрям): підручник / Т.Р. Кияк. – К. : «Київський університет», 2008. – 543 с.
4. Кияк Т.Р. Теорія і практика перекладу (німецька мова): Підручник для студентів вищих навчальних закладів / Т.Р. Кияк, А.М. Науменко, О.Д. Огуй – Вінниця : Нова книга, 2006. – 592 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття, самостійна робота. Традиційні та інноваційні методи і технології навчання.

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль – опитування, колоквиуми, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

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

5.1. Назва. Проектування готелів та курортів.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр II.

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

5.6. Результати навчання. Формування практичних навичок з проектування готелів, курортних і готельних комплексів, опанувати сучасні методики і галузеві вимоги до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції підприємств готельного і курортного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Інженерна та комп'ютерна графіка», «Інжиніринг будівель», «Безпека життєдіяльності та охорона праці», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

5.8. Зміст. Організаційні засади і нормативна база проектування готелів і курортів. Концептуальні рішення готелів і курортів. Проектування сервісних

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Проектування готелів: навч. посіб. : / за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
2. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с.
3. Клименко Є.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: Навч. посіб. - К: Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

- лекції (оглядова/ тематична / проблемна/ лекція-консультація/ бінарна/ дуальна/ лекція із задалегідь запланованими помилками);
- семінарські/практичні заняття (тренінг/ презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація/ симуляція/ модерація/ моделювання ситуацій/ робота в малих групах/ інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль – тестування; усне/ письмове опитування, / дайджесту/ презентації/ ситуаційного завдання тощо;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Проектування закладів ресторанного господарства.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр II.

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

5.6. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток наступних компетенцій: опанування нормативних і теоретичних основ сфери проектування, формування умінь щодо практичних методів проектування закладів ресторанного господарства (ЗРГ), опанування підходів використання новітніх досягнень у розробленні проектної документації при будівництві, реконструкції і створенні нових ЗРГ, а також розвиток навичок роботи зі спеціальною, нормативною та довідниковою літературою; навичок розроблення техніко-економічного обґрунтування проекту і нормативної документації; моделювання схем технологічних процесів та прийняття конструкторських рішень.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Інженерна та комп'ютерна графіка», «Інжиніринг

будівель», «Безпека життєдіяльності та охорона праці», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

5.8. Зміст. Організаційні принципи проектування закладів ресторанного господарства. Основи технологічного проектування закладів ресторанного господарства. Проектування функціональних груп приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи підбору і розміщення технологічного устаткування у виробничих приміщеннях. Компонувальні та планувальні рішення закладів ресторанного господарства. Основні напрями будівництва нових та реконструкції існуючих закладів ресторанного господарства.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Проектування готелів: навч. посіб. : / за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

2. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. : [для вищ. навч. закл.] / за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с.

3. Клименко Є.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: Навч. посіб. - К: Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

– лекції (оглядова/ тематична / проблемна/ лекція-консультація/ бінарна/ дуальна/ лекція із задалегідь запланованими помилками);

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

– поточний контроль – тестування; усне/ письмове опитування, / дайджесту/ презентації/ ситуаційного завдання тощо;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Інжиніринг ресторанних технологій.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр I.

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, гранулювання, застосування методів контролю й оцінювання рівня якості нових розробок.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Ресторана справа».

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 моделювання складу харчових продуктів із заданим хімічним складом. Вакуумні ресторани технології: технологія Souse-vide, Cookvac, Vacuum&MAP. Кріодисперсні ресторани технології: технологія Crycook, PasoJet. Низькотемпературні ресторани технології: технологія Cook&Chill, Cook&frees, CapCold. Молекулярні технології. Технології реструктурованої, гранульованої харчової продукції.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : Монографія / Під кер. А.А. Мазаракі, – 2-ге вид., переробл. І доп. – К.: Київ. нац.торг.-екон.ун-т, 2012. – 1116 с.
2. Блюменталь Хестен. The Science of Cooking. / Х. Блюменталь: Bloomsbury USA: 2015. – 149 с.
3. Thomas Keller. Coastal Living Cookbook: The Ultimate Recipe Collection for People Who Love the Coast. / Т. Keller – Bloomsbury USA: 2014. – 235 р.
4. Gary Rhodes. Cookery Year: Spring into Summer: / G. Rhodes, - Bloomsbury USA: 2014. – 370 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 і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка огляду / звіту / презентації / розрахунково-графічної роботи / проекту / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Методологія і організація наукових досліджень.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. II.

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

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

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. -

5.8. Зміст. Наука - продуктивна сила розвитку суспільства. Історія становлення та розвитку науки і наукових досліджень. Організація збору, обробки та аналізу економічної інформації. Методологія та методи наукових досліджень. Організація наукового дослідження. Загальні вимоги та правила

оформлення результатів дослідження. Систематизація результатів економічного дослідження. Впровадження результатів наукових досліджень та їх ефективність.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Шейко В.М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності: підручник / Шейко В.М., Кушнарєнко П.М. – [5-те вид., стер.] - К.: Знання, 2006. -307 с.
2. Стеченко Д.М. Методологія наукових досліджень: підручник / Стеченко Д.М., Чмир О.С. – [2-ге вид., перероб. і доп.] - К.: Знання, 2007. - 312 с.
3. Свердан М.М. Основи наукових досліджень: навчальний посібник / Свердан М.М., Свердан М.Р.- Чернівці: Рута, 2006. - 352 с.

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

- лекції (оглядові / проблемні);
- практичні заняття (ситуаційні / кейсові завдання / розв'язання задач).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. 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., професор

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

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.

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

5.8. Зміст. Оздоровче харчування, предмет, основні класи їжі, взаємозв'язок останньої з навколишнім середовищем та курортним оздоровленням. Реакція організму на їжу. Теорії та основні види харчування - основа побудови раціонів оздоровчого призначення. Біологічна цінність основних складових білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин в програмах

оздоровчого харчування окремих груп населення. Технології оптимізації амінокислотного складу кулінарної продукції для різних вікових груп населення. Технології удосконалення жирнокислотного складу кулінарної продукції для різних вікових груп населення. Технології удосконалення вуглеводного складу кулінарної продукції для різних вікових груп населення. Технології удосконалення вітамінного та мінерального складу кулінарної продукції для різних вікових груп населення.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С., Кривонос М.В., Кротенко І.С. Основи фізіології харчування. – Х.: Торнадо, 2003. – 407 с.
2. Зубар Н.М. Основи фізіології і гігієни харчування: Підруч. для студ. вищ. навч. закладів. – К.: КНТЕУ, 2006. – 320 с.
3. Зубар Н.М., Роганов В.П. Основи фізіології і гігієни харчування. Електр. підруч. для студ. вищ. навч. закладів. – К.: КНТЕУ, 2006.
4. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування: Підруч. для студ. вищ. навч. закладів. – К.: КНТЕУ, 2001. – 249 с.
5. Основи раціонального і лікувального харчування: навч. посіб./ П.О.Карпенко, С.М.Пересічна, І.М.Грищенко, Н.О.Мельничук; за заг. ред. П.О.Карпенка. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 504 с.
6. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. Підручник для студ. технологічних спец. з напрямку "Харчова технологія та інженерія. – К.: Здоров'я, 2000. – 335 с.
7. Технологія продуктів харчування функціонального призначення. Монографія /М.І.Пересічний, М.Ф.Кравченко, Д.В.Федорова та ін./ За ред. М.І.Пересічного – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 718 с.
8. Ткаченко Е.И., Успенський Ю.П. Питание, микробиоценоз и интеллект человека. – СПб.: СпецЛит, 2006. – 590 с.

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

лекції (оглядова, тематичні);

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

- підсумковий контроль (екзамен письмовий)

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Поведінка споживачів послуг гостинності.

5.2. Тип. Вибіркова

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. II.

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

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

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

5.8. Зміст. Поняття, структура та сутність поведінки споживачів. Фактори зовнішнього впливу на поведінку споживачів. Фактори внутрішнього впливу на поведінку споживачів. Процес прийняття рішення індивідуальним споживачем. Процес прийняття рішення організаційним споживачем. Поведінкова реакція покупців. Маркетингові інструменти впливу на реакцію споживачів. Кількісні дослідження поведінки споживачів. Якісні дослідження поведінки споживачів.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Прокопенко О.В. Поведінка споживачів: Навчальний посібник/ О.В. Прокопенко, М.Ю. Троян. – К.: ЦНЛ, 2008. – 176 с.

2. Фоксол Г. Психология потребителя в маркетинге / Г.Фоксол, Р.Голдсмит, С.Браун; Ред. И.В.Андреева. - СПб.; М.; Харьков: ПИТЕР, 2001.

3. Ларіна Я.С. Поведінка споживача / Я.С. Ларіна, А.В. Рябчик. – К.: ВЦ Академвидав, 311 с.

4. Энджел Д.Ф., Р.Д.Блэкуэлл, П.У. Миниард Поведение потребителей. – СПб.; М.; Харьков: ПИТЕР, 2000. – 759 с.

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

- тематичні лекції;

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Управління бізнес-процесами.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. II.

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

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

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

5.8. Зміст. Поняття бізнес-процесів. Підходи до вдосконалення бізнес-процесів. (методика швидкого аналізу рішення, бенчмаркінг процесу, концентроване покращення процесу, реінжиниринг процесу). Моделювання бізнес-процесів. Підходи і методи.(Необхідність моделювання бізнес-процесів, процесно- та предметно- орієнтовані підходи до моделювання, їх недоліки та переваги). Технологія АРІС - архітектура інтегрованих інформаційних систем. Інструментальний засіб ARIS. (Архітектура. Принципи методології АРІС, можливості інструментального засобу ARIS). CASE-технології в моделюванні бізнес-процесів (еволюція CASE-технологій, класифікація CASE засобів, склад структура і функціональні особливості CASE-засобів). Організація вдосконалення бізнес-процесів (Команда проекту вдосконалення бізнес-процесів, лідер проекту, план проекту, умови успішного виконання проекту). Документування бізнес-процесів (визначення цілей документування, рівень деталізації документування, розробка набору методик документування). Визначення можливостей для покращення бізнес-процесів. Принципи вдосконалення бізнес-процесів. Проектування нових бізнес-процесів (Методи, технологія та документація при проектуванні адміністративних бізнес-процесів). Впровадження бізнес-процесів (Формування команди впровадження нових бізнес-процесів, розробка плану впровадження, порівняння результатів з цілями). Керування бізнес-процесами для постійного покращення (Концепція неперервного покращення бізнес-процесів на прикладах досвіду лідерів світового бізнесу).

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Кондратьев В.В. Реструктуризация управления компанией. - М.: Инфра-М, 2000
2. Пересада А.А. Управління інвестиційним процесом. - Київ: Лібра, 2002
3. Романов Д.А. Правда об електронном 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 заздальгідь запланованими помилками);
- семінарські / практичні /лабораторні заняття (тренінг/ презентація / дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / тренажерні завдання / робота в малих групах/ інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Ціннісно-орієнтоване управління.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання: 2018/2019.

5.4. Семестр II.

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

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

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

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

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

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

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

- лекції(тематичні, оглядові, проблемні);
- практичні заняття(із застосуванням методів, роботи у малих групах, дискусії).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль(опитування, тестування, перевірка задач);
- підсумковий контроль(залік).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

Практична підготовка

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

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