

**Державний торговельно-економічний університет**

**Факультет ресторанно-готельного та туристичного  
бізнесу**

## **ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ**

**Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)**

<b>ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ</b>	<b>24 СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ</b>
<b>СПЕЦІАЛЬНІСТЬ</b>	<b>241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА</b>
<b>СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ</b>	<b>«МІЖНАРОДНИЙ ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»</b>
<b>ОСВІТНЯ ПРОГРАМА</b>	<b>«МІЖНАРОДНИЙ ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»</b>
<b>ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ</b>	<b>МАГІСТР</b>

**Київ 2022**

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	3
<b>1. <u>Загальна інформація про університет</u></b> .....	4
1.1. <u>Назва та адреса</u> .....	4
1.2. <u>Опис закладу (тип і статус)</u> .....	4
1.3. <u>Керівництво університету</u> .....	10
1.4. <u>Академічний календар</u> .....	11
1.5. <u>Перелік запропонованих освітніх програм</u> .....	11
1.6. <u>Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації</u> .....	15
1.7. <u>Механізми для визнання кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального)</u> ..	15
1.8. <u>Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка)</u> .....	15
1.9. <u>Механізми академічного управління</u> .....	16
<b>2. <u>Загальна інформація для студентів</u></b> .....	17
2.1. <u>Відділ обліку студентів</u> .....	17
2.2. <u>Умови проживання</u> .....	17
2.3. <u>Харчування</u> .....	18
2.4. <u>Вартість проживання</u> .....	19
2.5. <u>Фінансова підтримка для студентів</u> .....	19
2.5.1. <u>Стипендіальне забезпечення студентів</u> .....	19
2.5.2. <u>Пільгова оплата за проживання у гуртожитках</u> .....	20
2.5.3. <u>Фінансове забезпечення студентів з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування</u> .....	21
2.6. <u>Медичні послуги</u> .....	21
2.7. <u>Страховання</u> .....	21
2.8. <u>Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами</u> .....	22
2.9. <u>Навчальне обладнання</u> .....	22
2.10. <u>Організація мобільності студентів за освітніми програмами</u> ..	25
2.11. <u>Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього)</u> .....	28
2.12. <u>Програми англійською мовою викладання</u> .....	28
2.13. <u>Мовні курси</u> .....	29
2.14. <u>Можливості для практичної підготовки</u> .....	29
2.15. <u>Дуальна форма освіти</u> .....	31
2.16. <u>Умови для занять спортом і відпочинку</u> .....	32
2.17. <u>Студентські організації</u> .....	32
<b>3. <u>Освітня програма</u></b> .....	32
<b>4. <u>Інформація про освітні компоненти (дисципліни)</u></b> .....	46

## ВСТУП

Інформаційний пакет Європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС) – документ, розроблений на основі довідника користувача ЄКТС 2015 р. – містить загальну інформацію про університет, назву спеціальностей, освітніх програм, відомості про кваліфікацію, яку набуває випускник, навчальний графік та види занять, форми та умови проведення контрольних заходів, іншу інформацію; повний перелік пропонованих обов'язкових та вибіркових навчальних дисциплін з їх короткою анотацією.

Представлений документ сприяє: всебічному ознайомленню з університетом та освітньою програмою, згідно з якою здійснюється викладання; участі у програмах академічної мобільності; визнанню дипломів / дисциплін, прослуханих здобувачами в інших університетах (у тому числі зарубіжних); коректній підготовці додатків до дипломів європейського зразка; акредитації освітніх програм; участі університету у рейтингах закладів освіти.

У тексті представленого інформаційного пакета ЄКТС містяться посилання на вичерпну інформацію щодо освітнього процесу та студентського життя у ДТЕУ. Доповнює її довідник студента <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=1086&uk> та Дні відкритих дверей у ДТЕУ, які проводяться у 2021/2022 н.р. за графіком з дотриманням протиепідемічних вимог за попередньою електронною реєстрацією, доступною за тиждень до дати заходу.

Офіційний Telegram-канал приймальної комісії:

[https://t.me/knteu\\_vstup](https://t.me/knteu_vstup)

Електронна пошта приймальної комісії: [pk@knute.edu.ua](mailto:pk@knute.edu.ua)

Офіційна інтернет-сторінка приймальної комісії:

<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=43472&uk>

Інформаційно-консультаційний центр приймальної комісії:

м. Київ, вул. Кіото 19, Конгрес-центр, кім. В-106; 306

Довідки та консультації за телефоном: +38 (044) 531-48-88

**Графік роботи приймальної комісії:**

Понеділок – п'ятниця: 09:00–17:00, обідня перерва: 13:00–14:00

**Субота, неділя – вихідні.**

# 1. Загальна інформація про університет

## 1.1. Назва та адреса

Державний торговельно-економічний університет (ДТЕУ) /  
Київський національний торговельно-економічний університет  
(КНТЕУ)

Адреса: вул. Кіото, 19, м. Київ, 02156

Телефон: (044) 531 31 73, (044) 531 47 41

Електронна пошта: [knute@knute.edu.ua](mailto:knute@knute.edu.ua)

Офіційний сайт: [www.knute.edu.ua](http://www.knute.edu.ua)

Офіційна сторінка ДТЕУ в соціальній мережі «Facebook»:

Офіційній сторінка ДТЕУ в соціальній мережі «Instagram»:

[https://www.instagram.com/knute\\_official/](https://www.instagram.com/knute_official/),

у Telegram-каналі ДТЕУ: <https://t.me/knteu>,

у соціальній мережі «YouTube»:

<https://www.youtube.com/user/kyotostreet>

## 1.2. Опис закладу (тип і статус)

Державний торговельно-економічний університет (ДТЕУ/КНТЕУ) за свою 75-річну історію пройшов великий шлях становлення та розвитку і на сучасному етапі є визнаним суспільством і міжнародною спільнотою продуцентом високоінтелектуальних ресурсів, потужним інноваційним навчально-науковим комплексом з сучасною матеріально-технічною базою, новітніми освітніми технологіями, глобальними інформаційними мережами.

<b>1946</b>	Створено Київський філіал Всесоюзного заочного інституту Радянської торгівлі
<b>1959</b>	Філіал передано у підпорядкування Харківському інституту радянської торгівлі, пізніше – Донецькому інституту радянської торгівлі
<b>1966</b>	Створено Київський торгово-економічний інститут
<b>1994</b>	Створено Київський державний торговельно-економічний університет
<b>2000</b>	За вагомий внесок у розвиток вищої освіти і науки України, враховуючи загальнодержавне та міжнародне визнання університету надано статус національного
<b>2006</b>	Київський національний торговельно-економічний університет приєднався до Великої Хартії університетів
<b>2021</b>	Університет на державному рівні відзначив ювілей – 75 років з дня заснування
<b>2022</b>	Створено Державний торговельно-економічний університет (ДТЕУ) як правонаступник КНТЕУ

**ДТЕУ – флагман освіти і науки**, лідер у підготовці кадрів високої якості. Вагомий внесок у формування молодого покоління належить потужному науково-педагогічному колективу – досвідченим освітянам, видатним науковцям, громадським діячам, ефективним практикам, стейкхолдерам.

Університет запроваджує європейські підходи до підготовки нової генерації інтелектуальної еліти нації. Міжнародна співпраця з іноземними партнерами, провідними університетами, освітніми та науковими центрами світу відкриває нові можливості для студентів. У найближчі десятиріччя глобальних викликів людству саме випускники ДТЕУ стануть затребуваними учасниками знаходження ефективних рішень, розв'язування державних, європейських та світових проблем.

ДТЕУ лідирує серед закладів вищої освіти за кількістю поданих заяв вступниками та у реформуванні вищої освіти України, першим у країні здійснив суттєве оновлення змісту освіти, впровадження новітніх навчальних технологій.

Потужний кадровий потенціал, залучення в освітній процес професіоналів-практиків та постійна актуалізація змісту освіти є основою для високого рівня підготовки фахівців.

Освітній процес спрямований на задоволення потреб ринку праці, формування у здобувачів освіти конкурентних переваг, інноваційних компетентностей. Систему управління якістю ДТЕУ, гармонійною складовою якої є система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, сертифіковано на відповідність вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015 та європейським рекомендаціям.

Унікальною особливістю стала розробка стандартів вищої освіти ДТЕУ за всіма спеціальностями та спеціалізаціями початкового, першого, другого, третього рівнів вищої освіти відповідно до Національної рамки кваліфікацій, що відповідає потребам ринку праці.

Науково-дослідна робота університету відповідає науковій, науково-технічній, інноваційній політиці України, інтеграції вищої освіти до європейського науково-освітнього простору та пріоритетним напрямам наукових досліджень.

**Освітній процес** в університеті ґрунтується на системному підході та міждисциплінарному принципі навчання з метою формування у студентів сучасних поглядів на розвиток світу, держави, науково-технічного прогресу, духовних цінностей, патріотизму, глибини мислення, здатності розв'язувати загальновиробничі та соціально-економічні проблеми, забезпечуючи відповідність його змісту потребам суспільства.

Освітній процес ДТЕУ орієнтований на стимулювання мотивації здобувачів вищої освіти і залучення їх до вдосконалення методів навчання та громадського життя.

Зміст підготовки фахівців повною мірою відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності та стандартам вищої освіти, вимогам Національної рамки кваліфікацій і забезпечується концептуально новими підходами до змісту освітньо-професійних програм, акредитованих національним органом акредитації та міжнародними інституціями, навчальних планів і програм навчальних дисциплін.

Запроваджено всі елементи Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (ЄКТС), що забезпечує якісну підготовку фахівців за гнучкими індивідуальними планами, зокрема систему рейтингового оцінювання діяльності студентів. Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС. Кредити присвоюються здобувачам вищої освіти після успішного вивчення дисципліни, проходження практичної підготовки та атестації за умови позитивного оцінювання досягнутих результатів навчання.

#### **ДТЕУ в рейтингах**

За підсумками вступної компанії 2021 р. університет посів I місце за кількістю поданих вступниками документів до економічних закладів вищої освіти країни, IV місце – серед столичних ЗВО, а також VI місце – за кількістю поданих вступниками документів у країні, що свідчить про високий рівень довіри до ДТЕУ та висококваліфіковану підготовку майбутніх кадрів.

За даними п'ятнадцятого академічного рейтингу закладів вищої освіти України «ТОП-200 Україна 2021» (Центр міжнародних проєктів «Євроосвіта» у партнерстві з міжнародною групою експертів IREG Observatory on Academic Ranking and Excellence) університет увійшов до 40-ка найкращих ЗВО країни, посівши перше місце серед закладів економічного профілю і 36 – за інтегрованим показником діяльності.

У міжнародному рейтингу університетів світу Ranking Web of Universities (Webometrics) університет посів перше місце серед закладів економічного профілю, 30 – серед 315 українських ЗВО, представлених у рейтингу.

#### **Система управління якістю ДТЕУ.**

З 2009 року діє і постійно вдосконалюється на ризик-орієнтованих засадах Система управління якістю, спрямована на забезпечення якості освіти, розвиток автономії університету, оптимізацію використання ресурсів, мобілізацію потенціалу колективу, посилення

керованості підрозділами, розвиток колегіальних органів управління, підвищення відповідальності працівників за стан справ. Вперше серед ЗВО України Система управління якістю ДТЕУ сертифікована на відповідність вимогам міжнародного стандарту **ISO 9001:2015** охоплює всі процеси, пов'язані з наданням на високому рівні послуг у сфері освітньої та наукової діяльності. Її гармонійною складовою є *система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти*, орієнтована на задоволення вимог і очікувань всіх учасників освітнього процесу, стейкхолдерів, постійне вдосконалення.

### **Структура ДТЕУ**

ДТЕУ – це 3 навчальних інститути, 9 коледжів і 2 вищих комерційних училища, розташованих у Києві, Харкові, Вінниці, Чернівцях, Хмельницькому, Ужгороді, Коломиї, Бурштині, Житомирі та Одесі.

У базовому закладі ДТЕУ функціонують **6 факультетів**: міжнародної торгівлі та права; економіки, менеджменту та психології; фінансів та обліку; інформаційних технологій; ресторанно-готельного та туристичного бізнесу; торгівлі та маркетингу.

Тут навчаються близько 18 тис. студентів за 26 бакалаврськими та 19 магістерськими спеціальностями, 60 бакалаврськими (з них 4 – англійською мовою викладання) та 64 магістерськими (з них 10 – англійською мовою викладання) освітніми професійними програмами.

ДТЕУ здійснює підготовку та підвищення кваліфікації фахівців із зовнішньої і внутрішньої торгівлі, економіки, міжнародних економічних відносин, публічного управління та адміністрування, фінансів і банківської справи, страхування, підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, обліку і оподаткування, фінансового контролю та аудиту, менеджменту, маркетингу, журналістики, права, міжнародного права, туризму, готельного і ресторанного бізнесу, харчових технологій, психології, філології, соціології, політології та ІТ-галузі – кібербезпеки, інженерії програмного забезпечення, комп'ютерних наук, системного аналізу.

У закладі вищої освіти *створено сучасну базу для науково-дослідної роботи*, розроблено унікальну методику для підготовки наукових та науково-педагогічних кадрів, яка здійснюється відповідно до отриманих 15 ліцензій, та докторів наук за 8 спеціальностями. Після захисту дисертаційних робіт переважна більшість випускників залишається працювати в університеті і залучається до формування й реалізації політики вдосконалення якості діяльності.

Системний підхід до забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ДТЕУ дозволив успішно пройти у 2019 році *міжнародну акредитацію* освітньо-наукової програми 051 «Економіка» Акредитаційною комісією Вищої ради Франції з питань оцінки науково-дослідницької роботи і вищої освіти, а також численні національні планові акредитаційні процедури з високими результатами, в тому числі з оцінкою «зразкова».

До складу ДТЕУ входять: Центр управління якістю, Інститут вищої кваліфікації, Центр педагогічних та психологічних досліджень, науково-технічний Центр сертифікації продукції, послуг та систем якості, навчально-науковий Центр бізнес-симуляції, Центр трансферу технологій, Бізнес-інкубатор, Центр європейської освіти, Відділ супроводу дистанційного навчання, Центр підготовки до ЗНО, Підготовче відділення для іноземців та осіб без громадянства, Центр розвитку кар'єри, Центр тестування та моніторингу знань, Центр профорієнтаційної роботи, Вища школа педагогічної майстерності, Центр укладання договорів, Навчально-виробниче об'єднання, Культурно-мистецький центр та інші. На базі університету працює юридична клініка «Центр правового захисту», що надає безкоштовну правову допомогу; освітньо-консультативний центр медіації, котрий допомагає студентам університету та іншим особам у врегулюванні спорів шляхом організації і проведення процедури медіації.

**Інститут вищої кваліфікації (ІВК)** забезпечує реалізацію концепції освіти впродовж життя, підвищення кваліфікації, надає освітні послуги міжнародного рівня з підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних працювати в економічних умовах сьогодення й успішно конкурувати як на вітчизняному, так і на міжнародному ринках праці: програми МВА, другої вищої освіти, перепідготовки та підвищення кваліфікації.

**Сучасна матеріально-технічна база ДТЕУ.** Однією з вагомих переваг ДТЕУ є розвинена матеріально-технічна база європейського рівня для навчання, проживання, розвитку особистості.

Модернізовані навчальні корпуси, навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, а лабораторії – необхідним устаткуванням; численні багатофункціональні open-space та co-working зони, спортивні майданчики, футбольне поле, тенісні корти, репетиційні зали, численні заклади харчування та комфортне студмістечко університету забезпечують всі умови для навчання, дозвілля та комфортного проживання.

Технічне забезпечення постійно модернізують: закуплені та введені в експлуатацію нові сервери та сучасне програмне забез-



печення, наповнення баз даних щодо студентів та викладачів, створення програмної підтримки автоматизації процесу обліку студентів та викладачів, процедури вибору дисциплін, складання навчальних планів, формування розкладу та навантаження розроблених навчально-методичних матеріалів, адаптації переходу до них всіх наявних інформаційно-технічних платформ: розробляють алгоритми та модуль обліку студентів у гуртожитках.

### ***Діджиталізація діяльності.***

Функціонують численні комп'ютерні класи, широкоформатні LED-екрани в лекційних аудиторіях та проєкційне обладнання для презентацій в усіх навчальних аудиторіях, SMART-бібліотека з VR-технологіями, сучасна технічна база для дистанційного навчання, оновлене комп'ютерне забезпечення, безкоштовний Wi-Fi, професійні комп'ютерні бази даних за видами діяльності, інші інновації та тренди у технічному забезпеченні.

Завершується багатовекторне поетапне запровадження інтегрованих систем управління – автоматизованої системи «МІА: Облік та звітність» для фінансової діяльності та «МІА: Освіта» для освітнього процесу. Метою їх функціонування є забезпечення інформаційно-аналітичної підтримки діяльності університету, підвищення ефективності процесу прийняття управлінських рішень, обміну інформацією між всіма учасниками освітньої та наукової діяльності, а засадами запровадження – підтримка сервісно орієнтованої архітектури, кросплатформність; ліцензійна чистота; відсутність технічних та ліцензійних обмежень щодо кількості одночасно працюючих користувачів; можливість інтеграції з зовнішніми системами. Блок «Особистий кабінет студента» цієї системи дає змогу здобувачам вищої освіти ДТЕУ автоматизовано сформувати індивідуальну освітню (в тому числі мультидисциплінарну) траєкторію шляхом вільного вибору вибіркового блоку дисциплін, каталог яких налічує понад 1300 найменувань і розміщений на сайті університету.

**Партнери ДТЕУ.** Університет має партнерські відносини з органами державної та місцевої влади, міжнародними компаніями, бізнес-структурами, організаціями, установами, більшість з яких є партнерами освітніх програм, беруть участь у формуванні актуального контенту дисциплін, на базі яких проходить практика студентів з подальшим працевлаштуванням.

Встановлені та підтримуються творчі зв'язки з більш ніж 100 закладами вищої освіти, міжнародними центрами та установами з 30 країн світу. Здійснюється обмін викладачами, студентами, виконуються міжнародні проєкти щодо інтеграції з європейською

вищою освітою, вдосконалення освітніх програм різних ступенів підготовки та перепідготовки фахівців, студенти проходять практичну підготовку в 10 зарубіжних країнах.

Серед випускників університету – відомі громадські діячі, керівники органів державної влади та управління, організацій і підприємств, дипломатичні працівники, науковці, освітяни, бізнесмени. Асоціація випускників ДТЕУ об'єднує тисячі успішних професіоналів, більшість з яких зберігають зв'язки з університетом, допомагаючи в удосконаленні освітніх програм та особисто беруть участь в освітньому процесі.

**Міжнародне співробітництво.** Університет співпрацює зі 112 закладами вищої освіти, міжнародними центрами та установами з 31 країни світу, активно бере участь у європейських програмах Темпус та Еразмус+. У ДТЕУ діють 11 програм англійською мовою викладання за ОС «магістр» та 4 програми за ОС «бакалавр».

Створені умови для академічної мобільності викладачів та здобувачів освіти, проходження практики та підвищення кваліфікації в провідних організаціях і закладах освіти у понад 15-ти країнах світу.

ДТЕУ – член престижних міжнародних організацій: Європейського центру публічного права, Великої Хартії університетів, Університетського агентства франкофонії, Міжнародного товариства товарознавців і технологів, Всесвітньої асоціації кулінарних союзів, Європейської академії ритейлу, Світової асоціації відпочинку та рекреації тощо.

**Насичене студентське життя,** відкритий інклюзивний простір, гендерна рівність, реалізація принципів академічної доброчесності, можливість креативної всебічної участі у навчально-науковому, громадському, мистецькому, творчому, спортивному та соціальному напрямах.

Університет є флагманом спортивного розвитку, про що свідчить сучасна модернізована спортивна база, широкий вибір секцій, численні індивідуальні та збірні перемоги у різних видах спорту.

### **1.3. Керівництво університету**

**Мазаракі  
Анатолій  
Антонович**

Ректор, доктор економічних наук, професор, академік Національної академії педагогічних наук України, заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, Премії Кабінету Міністрів України за розробку інноваційних технологій

**Притульська  
Наталія  
Володимирівна** Перший проректор з науково-педагогічної роботи,  
доктор технічних наук, професор

**Мельниченко  
Світлана  
Володимирівна** Проректор з наукової роботи, доктор економічних  
наук, професор

**Сай  
Валерій  
Миколайович** Проректор з науково-педагогічної роботи та між-  
народних зв'язків, кандидат економічних наук,  
доцент, дипломатичний радник I класу

**Мартиненко  
Павло  
Анатолійович** Проректор з адміністративно-господарської роботи

#### 1.4. Академічний календар

Початок навчальних занять – 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 навчальний рік.

#### 1.5. Перелік запропонованих освітніх програм

Шифр та найменування галузі знань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
01 Освіта		017 Фізична культура і спорт	Спортивний менеджмент		
02 Культура і мистецтво		022 Дизайн	Дизайн		
03 Гуманітарні науки		035 Філологія	Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська	035 Філологія	Прикладна лінгвістика; Прикладна лінгвістика (лінгводидактика, англійська мова)
					Прикладна лінгвістика; Прикладна лінгвістика (політична лінгвістика,

					англійська мова)	
<b>05 Соціальні та поведінкові науки</b>	051 Економіка	051 Економіка	Цифрова економіка (Digital Economics)	051 Економіка	Цифрова економіка (Digital Economics)	
			Міжнародна економіка (International Economics)		Міжнародна економіка (International Economics)	
			Економіка бізнесу		Економіка та безпека бізнесу	
			Економіка торгівлі			
			Агробізнес (Agro-business)		Агробізнес (Agro-business)	
		052 Політологія	Політологія міжнародних відносин			
		053 Психологія	Практична психологія	053 Психологія	Психологія	
		054 Соціологія	Соціологія економічної діяльності			
<b>06 Журналістика</b>		061 Журналістика	Реклама і зв'язки з громадськістю	061 Журналістика	Реклама	
<b>07 Управління та адміністрування</b>	071 Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування в міжнародному бізнесі	
			Діджитал аудит та аналіз		Облік і податковий консалтинг	
			Фінансовий контроль та аудит		Діджитал аудит та аналіз	
					Фінансовий контроль та аудит	
						Фінансова аналітика
	072 Фінанси, банківська справа та страхування	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Публічні фінанси	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Публічні фінанси	
			Міжнародні фінанси		Міжнародні фінанси	
			Банківська справа		Державний аудит	
					Управління банківським бізнесом	
			Фінансове посередництво		Фінансове посередництво (Financial Mediation)	
		Цифрові фінанси		Фінансові технології в бізнесі		
		Корпоративні фінанси		Корпоративні фінанси		
073 Менеджмент	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності (Management of Foreign Economic Activities)	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності (Management of Foreign Economic)		
		Міжнародний менеджмент		Міжнародний менеджмент		

			Менеджмент антимонопольної діяльності		Фінансовий менеджмент (Financial Management)
			Управління бізнесом		Управління бізнесом (Management Business)
			Торговельний менеджмент (Trade Management)		Торговельний менеджмент (Trade Management)
			Менеджмент персоналу (HR Management)		Менеджмент персоналу (HR Management)
			Промисловий менеджмент (Industrial Management)		Менеджмент і бізнес-адміністрування в сфері гостинності (Management and Business Administration in Hospitality)
			Менеджмент туристичного та готельно-ресторанного бізнесу		Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент (Tourist Resort and Recreation Management)
			Фармацевтичний менеджмент		Лакшері менеджмент і маркетинг (Luxury Management and Marketing)
					Міжнародний спортивний менеджмент та рекреація
					Менеджмент антимонопольної діяльності
		075 Маркетинг	Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг менеджмент (Marketing management)
			Рекламний бізнес		Рекламний бізнес
					Бренд-менеджмент
					Цифровий маркетинг (Digital marketing)
					Глобальний маркетинг
					Трейд-маркетинг (Trade-marketing)
	076 Підприємництво, торгівля та біржова	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	Товарознавство і комерційна логістика	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	Товарознавство і комерційна логістика
			Товарознавство та організація зовнішньої		Товарознавство та організація

	діяльність		торгівлі		зовнішньої торгівлі
			Митна справа		Митна справа (Customs Affairs)
			Логістична діяльність		Логістика та управління ланцюгами постачання
			Категорійний менеджмент у ритейлі (Category Management in Retail)		Категорійний менеджмент у ритейлі (Category Management in Retail)
					Ритейлінг та дистрибуція
<b>08Право</b>		081 Право	Комерційне право	081 Право	Комерційне право
			Фінансове право		Фінансове право
			Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності		Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності
			Цивільне право і процес		Цивільне право і процес
<b>12 Інформаційні технології</b>		121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering)	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering)
	122 Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки
		124 Системний аналіз	Інформаційні технології та бізнес-аналітика (Data Science)	124 Системний аналіз	Інформаційні технології та бізнес-аналітика
		125 Кібербезпека	Безпека інформаційних і комунікаційних систем в економіці	125 Кібербезпека	Безпека систем електронних комунікацій в економіці
		126 Інформаційні системи та технології	Інформаційні системи та технології		
<b>18 Виробництво та технології</b>	181 Харчові технології	181 Харчові технології	Технологія та організація ресторанного бізнесу	181 Харчові технології	Крафтові технології
			Ресторанні технології та фуд дизайн		Ресторанні технології та бізнес
<b>23 Соціальна робота</b>		232 Соціальне забезпечення	Соціальне забезпечення		
<b>24 Сфера обслуговування</b>	241 Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа (Hotel and Restaurant Business)	241 Готельно-ресторанна справа	Готельний і ресторанний девелопмент
					Міжнародний готельний та ресторанний

					бізнес (International hotel and restorant business)
		242 Туризм	Міжнародний туризм (International Tourism) Економіка і організація туризму Цифровий туризм (Digutal Tourism)	242 Туризм	Міжнародний туристичний бізнес (International tourist business)
<b>28 Публічне управління та адміністрування</b>		281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування
<b>29 Міжнародні відносини</b>		291 Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії	Міжнародні відносини та економічна дипломатія	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес
		292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес Міжнародна торгівля Міжнародний маркетинг		Світова торгівля
		293 Міжнародне право	Міжнародне право	293 Міжнародне право	Міжнародне право

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

Інформація щодо умов прийому на навчання за освітніми ступенями «молодший бакалавр», «бакалавр», «магістр», «доктор філософії» розміщена на сайті Державного торговельно-економічного університету

<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38909>

### **1.7. Механізми для визнання кредитної мобільності студентів та попереднього навчання (неформального та інформального)**

Механізми для визнання кредитної мобільності студентів та попереднього навчання відповідають Закону України «Про освіту», Закону України «Про вищу освіту», Положень «Про організацію освітнього процесу студентів», «Про порядок реалізації права на академічну мобільність у ДТЕУ», «Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті» та угод про навчання за умовами академічної мобільності.

Визнання кредитної мобільності здійснюється на основі таких документів:

– каталог курсу;

- угода про навчання;
- академічна довідка;
- сертифікат про навчальну практику.

За умовами кредитної мобільності студенту перезараховуються всі кредити, які він здобув поза місцем основного навчання, що є компонентами освітньої програми.

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

Європейська кредитно-трансферна система (з англ. European Credit Transfer System – ECTS) – система, створена для забезпечення єдиної міждержавної процедури виміру й порівняння між закладами освіти результатів навчання здобувачів вищої освіти. Система розроблена для мобільності студентів і викладачів, спрощує порівняння і визнання навчальних програм та навчальних досягнень студентів як між вітчизняними, так і між закордонними закладами освіти.

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.

Оцінювання результатів навчання студентів передбачає проведення таких контрольних заходів: вхідний, поточний та підсумковий контроль, атестація. Результати навчання студентів у ДТЕУ оцінюються за 100-баловою шкалою, де 60–100 балів – результати навчання, що дають студенту право здобути кредити ЄКТС, 0–59 балів – незадовільні результати навчання, що не дають студенту право здобути кредити ЄКТС. Оцінювання результатів навчання студента відображається у спосіб, який є загальнозрозумілим і може легко сприйматися в різних закладах освіти, для цього використовується довідник з розподілу оцінок ДТЕУ.

Розподіл кредитів ЄКТС ґрунтується на офіційній тривалості циклу програми навчання та визначається навчальним планом. ДТЕУ розподіляє кредити між навчальними дисциплінами самостійно. Кредити розподіляються на всі дисципліни, що вивчає студент, практичну підготовку, виконання випускних кваліфікаційних проєктів (робіт), атестацію. Кредити присвоюються після закінчення вивчення дисципліни за умови успішного складання підсумкового контролю, проходження виробничої практики і атестації.



## 1.9. Механізми академічного управління

Механізми академічного управління у ДТЕУ визначені у положеннях:

- [Про організацію освітнього процесу студентів;](#)
- [Про дистанційне навчання у ДТЕУ;](#)
- [про порядок реалізації права на академічну мобільність у ДТЕУ;](#)
- [Про індивідуальний навчальний план студента ДТЕУ;](#)
- [Про Самостійну Роботу Студентів І Аспірантів ДТЕУ;](#)
- [Про організацію виконання та захисту курсових робіт \(проєктів\) у ДТЕУ \(нова редакція зі змінами та доповненнями\);](#)
- [Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти ДТЕУ;](#)
- [Про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів;](#)
- [Про порядок визнання результатів навчання, отриманих в неформальній освіті;](#)
- [Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ДТЕУ;](#)
- [Про випускню кваліфікаційну роботу \(проєкт\);](#)
- [Про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ДТЕУ;](#)
- [Про процедуру і підстави для видачі документів про вищу освіту державного зразка у ДТЕУ;](#)
- [Про систему рейтингового оцінювання діяльності студентів ДТЕУ;](#)
- [Про гаранта освітньої програми;](#)
- [Про «Диплом з відзнакою» у Державному торговельно-економічному університеті;](#)
- [Про врегулювання конфліктних ситуацій в Державному торговельно-економічному університеті;](#)
- [Про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти.](#)

## 2. Загальна інформація для студентів

### 2.1. Відділ обліку студентів

Особові справи, документи про освіту, трудові книжки студентів, які навчаються в університеті, зберігаються у відділі обліку студентів університету, який надає такі послуги:

- видає у встановленому порядку довідки, копії та витяги з документів на запити від юридичних та фізичних осіб;
- видає оригінали попередніх документів про освіту студентам-випускникам та відрахованим з університету студентам;
- заповнює трудові книжки студентів денної форми навчання, які працювали до вступу в Університет;
- видає довідки про навчання та наявність оригіналів документів студентів в університеті;
- здійснює прийом документів від студентів, які мають право на отримання соціальної стипендії та інших пільг, відповідно до законодавства;
- здійснює прийом заяв студентів щодо оформлення їм пільгового проживання в гуртожитку.

## **2.2. Умови проживання**

На території студентського містечка є п'ять студентських гуртожитків, розташованих за 5 хв ходи від головного навчального корпусу та за 15 хв від станцій метро «Лісова» та «Чернігівська». До центру міста (вул. Хрещатик) можна доїхати за 30 хв. Поблизу університету є лісопаркова зона та Парк Кіото. Ще один гуртожиток № 6 розташований за адресою: вул. Лобачевського, 23 (за 20 хв від головного навчального корпусу).

У гуртожитках є кімнати на 2, 3, 4, 5, 6 ліжко-місць з кухнями, санвузлами на кожному поверсі та централізованою пральнею.

Студенти, постійне місце проживання яких розташоване на відстані понад 50 км від м. Києва, поселяються до гуртожитків згідно зі списком, сформованим приймальною комісією і переданим до відділу організаційно-виховної роботи та інформаційного забезпечення. Між університетом і студентом укладається контракт на право проживання студента в гуртожитку, в якому встановлено права і обов'язки мешканців та відповідальність обох сторін.

*Адреси гуртожитків:*

- № 1 – вул. Д. Мілютенка, 8, м. Київ, 02156;  
тел. (044) 5314905, (044) 5314967;
- № 2 – вул. Д. Мілютенка, 6, м. Київ, 02156;  
тел. (044) 5314891, 5193741, 5131182;
- № 3 – вул. М. Матеюка, 2, м. Київ, 02156;  
тел. (044) 5314928, 5131332;
- № 4 – вул. М. Матеюка, 2-а, м. Київ, 02156;  
тел. (044) 5314762, 5314799;

- № 6 – вул. Лобачевського, 23, м. Київ, 02090;  
тел. (044) 5741546, 5741683;
- № 7 – вул. Матеюка, 2-б, м. Київ, 02156;  
тел. (044) 53131 62.

### **2.3. Харчування**

В університеті налагоджена система оздоровчого харчування через їдальні та кафе в усіх корпусах. Працюють чотири сучасні їдальні: у корпусах «Б», «Д», «Е» та «Н» (вул. Чигоріна, 57а), у кожній з яких є можливість якісно та збалансовано харчуватися за помірними цінами, зокрема у кафе-їдальні «Венеція» (у корпусі «Б») представлені страви італійської кухні. Середня вартість сніданку у їдальні університету становить від 37 до 50 грн; обіду – від 57 до 80 грн; вечері – від 56 до 70 грн.

Щодня в усіх навчальних корпусах та гуртожитках працюють кафе, де можна придбати страви власного виробництва: основні страви (більше 100 видів), гарніри (більше 60 видів), холодні страви (більше 60 видів), холодні та гарячі напої, свіжі кондитерські вироби та десерти, вироблені у власному кондитерському цеху (більше 100 видів). У навчальних корпусах та гуртожитках працюють торговельні автомати з гарячими та холодними напоями, кондитерськими виробами.

### **2.4. Вартість проживання**

Вартість проживання здобувачів вищої освіти у гуртожитках ДТЕУ встановлюється відповідно до спільного наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України, Міністерства фінансів України і Міністерства охорони здоров'я України від 28.03.2011 № 284/423/173 у розмірі 40 відсотків від розміру мінімальної академічної стипендії.

### **2.5. Фінансова підтримка для студентів**

#### **2.5.1. Стипендіальне забезпечення студентів**

Студентам денної форми навчання, які навчаються коштом державного бюджету, за результатами семестрового контролю на підставі рейтингу успішності призначається академічна стипендія.

Студентам першого року навчання на перший семестр академічна стипендія призначається відповідно до рейтингу за результатами конкурсних балів під час вступу до університету.

За особливі успіхи у навчанні, участь у науковій та громадській роботі студентам університету можуть призначатися іменні акаде-

мічні стипендії Президента України, Верховної Ради України, Кабінету Міністрів України, київського міського голови тощо.

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

Призначення і виплата стипендії студентам, які є іноземними громадянами та особами без громадянства, здійснюється відповідно до міжнародних договорів України та чинних нормативно-правових актів. Студентам – іноземцям, які вступили на навчання до ДТЕУ відповідно до міжнародних договорів, якими передбачено стипендію, академічна стипендія призначається до першого семестрового контролю в мінімальному розмірі.

Студентам, які навчаються згідно з угодами, укладеними між університетом та фізичними або юридичними особами, стипендія може виплачуватися коштом цих осіб, якщо це передбачено умовами угоди.

Студентам пільгових категорій, визначених нормативно-правовими актами України (студентам з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, студентам з інвалідністю, студентам з малозабезпечених сімей, постраждалим від аварії на ЧАЕС, учасникам бойових дій та їх дітям, внутрішньо переміщеним особам, студентам, які постійно проживають на лінії зіткнення тощо) призначаються соціальні стипендії.

Розмір академічних та соціальних стипендій встановлюється Кабінетом Міністрів України.

### **2.5.2. Пільгова оплата за проживання у гуртожитках**

Студенти пільгових категорій, визначених законами України та постановами Кабінету Міністрів України (студенти з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, учасники бойових дій та їх діти, внутрішньо переміщені особи, студенти з інвалідністю тощо) мають право на першочергове поселення у гуртожитки.

Студенти з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, учасники бойових дій, особи з інвалідністю внаслідок війни, постраждалі учасники Революції Гідності мають право на безкоштовне проживання у гуртожитках до закінчення навчання у ДТЕУ.

Діти загиблих у районі АТО, бойових дій чи збройних конфліктів, під час участі у Революції Гідності, діти учасників бойових дій, осіб з інвалідністю внаслідок війни, постраждалих учасників Революції Гідності мають право на безкоштовне проживання у

гуртожитках до закінчення навчання, але не довше, ніж до досягнення ними 23 років.

Студенти, зареєстровані як внутрішньо переміщені особи, а також студенти, які постійно проживають на лінії зіткнення, мають право на пільгову оплату проживання у гуртожитках у розмірі 50% від встановленої вартості проживання (не довше, ніж до досягнення ними 23 років).

### **2.5.3. Фінансове забезпечення студентів з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування**

Особи з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, а також особи, які під час навчання у віці від 18 до 23 років залишилися без батьків, зараховуються на повне державне утримання та отримують компенсацію на харчування, придбання навчальної літератури та інші виплати, передбачені чинним законодавством.

## **2.6. Медичні послуги**

Студенти університету, що потребують медичної допомоги, мають право укласти декларацію на медичне обслуговування із сімейним лікарем. Зокрема, можна обрати лікаря з широкого загалу професіоналів залежно від територіальної близькості. Вибір сімейних лікарів у Деснянському районі м. Києва досить великий, також є можливість укласти декларацію у КНП «Київська міська студентська поліклініка» за адресою вул. Політехнічна, 25/29 або ж у державних, приватних лікарнях чи інших медичних закладах м. Києва.

Медичне обслуговування іноземних громадян, які тимчасово перебувають на території України, здійснюється у державних та комунальних закладах охорони здоров'я за власні кошти іноземця, у тому числі за договорами медичного страхування зі страховими компаніями України.

Медична допомога надається студентам за направленням сімейного лікаря. Екстрену медичну допомогу надають безоплатно, без будь-яких попередніх умов. Для отримання екстреної допомоги декларація студентам не потрібна.

## **2.7. Страхування**

Медична допомога надається іноземцям або особам без громадянства відповідно до вимог, установлених законодавством України.

Надання медичної допомоги іноземним громадянам здійснюється відповідно до Методичних рекомендацій щодо комплексного страхування іноземців та осіб без громадянства, які здобувають освіту

в закладах вищої та фахової передвищої освіти України, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 24.05.2021 № 562 «Про затвердження методичних рекомендацій» та Закону України «Про страхування».

Іноземці та особи без громадянства можуть звернутися за медичною допомогою, в тому числі екстрену, до будь-якого державного або комунального закладу охорони здоров'я.

Оплата вартості медичної допомоги, зокрема екстреної, здійснюється іноземцем або особою без громадянства у разі відсутності в них договорів страхування та страховиком-резидентом за наявності в іноземця відповідного договору страхування.

У разі необхідності університет сприяє оформленню медичного полісу з надання медичної допомоги.

## **2.8. Умови для студентів з обмеженими та особливими потребами**

У Державному торговельно-економічному університеті організація освітнього процесу осіб з особливими освітніми потребами здійснюється з урахуванням чинних норм законодавства.

Керівництвом університету створено сприятливі умови для навчання та проживання, постійно приділяється увага для їх покращання.

Студенти з інвалідністю (I–III групи) отримують соціальну стипендію відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 28 грудня 2016 р. № 1045 «Деякі питання виплати соціальних стипендій студентам (курсантам) закладів фахової передвищої та вищої освіти».

Для забезпечення освітніх потреб молоді з інвалідністю та безперешкодного доступу до університету всі навчальні корпуси обладнані пандусами, поручнями та світловими вимикачами на рівні доступу сидячої людини.

Зокрема навчальний корпус А обладнаний підйомною платформою та ліфтом для осіб з обмеженими фізичними можливостями, навчальний корпус Д, Л, актовий зал (Конгрес-центр), гуртожитки № 2, № 4 та № 7 обладнано пандусами для заїзду візків та поручнями. Студенти з вадами опорно-рухового апарату отримують ключі від ліфтів.

Усі основні приміщення університету мають природне освітлення, враховано розташування меблів і обладнання відповідно до санітарних вимог. У центральному корпусі та Конгрес-центрі обладнані санвузли для осіб з обмеженими фізичними можливостями.

Для поліпшення умов проживання в гуртожитках студентів з обмеженими фізичними можливостями є спеціально обладнані кімнати (туалет та ванна зі спеціальними поручнями).

## 2.9. Навчальне обладнання

Однією із вагомих переваг ДТЕУ є матеріально-технічна база європейського рівня. Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, лабораторії – необхідним устаткуванням. Загалом в університеті налічується 60 комп'ютерних кабінетів, серед яких є аудиторії, обладнані для вебінарів, лекційних, практичних занять, коли студенти знаходяться в університеті, а викладач – дистанційно. Ресурси й матеріально-технічне оснащення бібліотеки є інноваційними та відповідають потребам підготовки сучасних фахівців, надаючи простір для самостійної і командної роботи.

В університеті функціонують спеціально обладнані для творчої роботи учасників освітнього процесу зони – багатofункціональні коворкінги. Коворкінг **KNUTEHUB** призначений для всіх, кому потрібно комфортне та затишне робоче місце для продуктивної праці, навчання, зустрічей, пошуку нових ідей, проведення переговорів, презентацій, круглих столів та майстер-класів. Сучасне комфортне приміщення об'єднує 6 різних зон – 3 робочі зони, залу відпочинку, конференц-зал та зону для переговорів, що забезпечує співпрацю 70 учасників.

**Коворкінг PhygitalHub** поділений на кілька робочих зон: зона «Artspace», що призначена для проведення творчих заходів та генерації ідей; зона «Mediationroom», де студенти можуть вирішувати суперечки позасудовими засобами, вчитись мистецтву переговорів та тонкощам дипломатії; а також головна зала хабу, особливістю якої є так зване зоряне небо (неонове сузір'я Великої та Малої Ведмедиці). Зали коворкінгу оснащені всім необхідним для комфортного навчання та відпочинку.

У зв'язку з карантинними обмеженнями освітній процес здійснюється змішано з використанням дистанційних технологій.

Дистанційне навчання дає змогу впроваджувати інтерактивні технології викладання матеріалу, здобувати повноцінну вищу освіту або підвищувати кваліфікацію і має такі переваги, як гнучкість, актуальність, зручність, модульність, інтерактивність. В університеті дистанційне навчання використовується як елемент освітнього процесу, який реалізується за допомогою корпоративної платформи дистанційного навчання Moodle, оновлена версія якої запустилася з вересня 2019 року на базі нових серверів.

Крім корпоративної платформи дистанційного навчання Moodle, учасники освітнього процесу широко використовують такі програмні продукти, як системи відеоконференцій Zoom, Skype, WebEx, платформи Office 365 Teams, GoogleClassroom, Intello тощо. Для

спілкування зі студентами, науково-педагогічними працівниками університету використовуються численні месенджери.

Бібліотека ДТЕУ є інформаційно-навчальним, культурно-освітнім структурним підрозділом університету з універсальними фондами документів, що сприяє розробці й впровадженню перспективних навчальних технологій, ефективного навчання та науково-дослідної роботи. Вся площа бібліотеки має покриття Wi-Fi, зали оснащено QR-кодами з інформацією про конкретні бібліотечні послуги.

**До послуг користувачів бібліотеки:** 11 читальних залів з фондами відкритого доступу, 7 абонементів, зал Bibliometrics, SMART-бібліотека, унікальна VR-студія, зона Кіберспорту, зали нових надходжень літератури та іноземної літератури, спеціальні сектори методичних видань ДТЕУ, фонд дисертацій та авторефератів, облаштовані комфортні зони відпочинку з настільним іграми – футбол, шахи та шашками.

**Зал Bibliometrics** надає вільний доступ у режимі онлайн до вітчизняних та світових повнотекстових баз даних, наукометричних дослідницьких платформ: SCOPUS, Web of Science, EBSCO тощо. Містить базу даних електронних підручників, навчально-методичних матеріалів, відеокурсів на електронних носіях.

**SMART-бібліотека** – це відкритий простір, зонований для читання, проведення конференцій, лекцій, майстер-класів, презентацій з використанням SMART-wall та плазмової панелі, шолома віртуальної реальності HTC Vive та окулярів віртуальної реальності OculusGo.

**Сучасна VR-студія** оснащена окулярами віртуальної реальності OculusGo, комп'ютерами для індивідуальної роботи та SMART-wall. Спеціально облаштовано локацію, що слугує відеостудією для блогерів та запису інтерв'ю, яка забезпечена цифровими пристроями для аудіо- та відеозапису.

На запит молоді в університеті створено **зону Кіберспорту**– це сучасна кіберспортивна арена оснащена потужними геймерськими комп'ютерами та плазмовою панеллю з ігровою приставкою PlayStationPro. В зоні Кіберспорту тренуються кіберспортивні команди ДТЕУ та проводяться відкриті кіберспортивні турніри «KNUTEDota 2», «KNUTEHearthstone».

Упровадження нових інформаційних технологій дає змогу бібліотеці значно розширити інформаційне забезпечення користувачів, що удосконалює якість освітнього процесу. Співпраця зі структурними підрозділами ДТЕУ (факультетами, кафедрами, науковими та службовими відділами) шляхом адресного інформування про нові



надходження за допомогою особистого кабінету користувача корпоративної програми Office 365 має за мету поліпшення використання бібліотечних фондів та інформаційних ресурсів. Універсальний книжковий фонд, матеріально-технічна база, довідково-інформаційний апарат, бібліотечні інновації, впровадження прогресивних технологій, досвідчені професійні кадри, сучасний дизайн, сучасне технічне обладнання та максимальна автоматизація виробничих процесів бібліотеки сприяють успішній роботі та якісному обслуговуванню користувачів.

Все вищезазначене сприяє підвищенню якості навчання протягом виконання освітніх програм.

#### **2.10. Організація мобільності студентів за освітніми програмами**

Згідно з програмами міжнародного співробітництва за результатами відкритого конкурсу (знання іноземних мов, місце у рейтингу ДТЕУ тощо) студенти ДТЕУ можуть здобувати освіту за кордоном та брати участь у програмах міжнародної академічної мобільності європейських закладів вищої освіти – партнерів університету (програми подвійного дипломування; студентський семестровий обмін; літні та зимові спеціалізовані школи з економіки та менеджменту, а також з вивчення іноземних мов), наведених у табл. 2.10.

Таблиця 2.10

## Програми навчання Центру європейської освіти ДТЕУ

ЗВО-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
<b>Вища паризька школа комерції (ESCP Europe)</b> м. Париж, Франція	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент</li> </ul>	2 роки	Очна	Французька, Англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Знання французької / англійської мови – рівень B2/C1,</li> <li>– диплом бакалавра</li> </ul>
<b>Університет Парі Ест Кретей (Universite Paris-Est Creteil)</b> Інститут адміністрування підприємств Густава Ейфеля м. Париж, Франція	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управління та економіка</li> </ul>	1 рік	Очна	Французька	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Знання французької мови – рівень B2,</li> <li>– щонайменше 3 роки навчання у КНТЕУ</li> </ul>
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент</li> <li>• Маркетинг</li> <li>• Фінанси</li> </ul>	1–2 роки		Французька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Знання французької / англійської мови – рівень B2/C1,</li> <li>– диплом бакалавра</li> </ul>
<b>Бізнес-школа «Audencia»</b> м. Нант, Франція	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент</li> </ul>	1,5 року	Очна	Французька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Знання французької / англійської мови – рівень B2,</li> <li>– диплом бакалавра</li> </ul>
	Літня та зимова спеціалізовані школи з економіки та менеджменту		Тематичні тижні на вибір	Очна	Англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Знання англійської мови – рівень B2,</li> <li>– Щонайменше 2 роки навчання у КНТЕУ</li> </ul>

Продовження табл. 2.10

ЗВО-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
<b>Університет Гренобль Альпи</b> <i>(Université Grenoble Alpes)</i> Економічний факультет м. Гренобль, Франція	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Економіка і управління</li> </ul>	1 рік	Дистанційна, очна	Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови – рівень B1/B2, – щонайменше 3 роки навчання у КНТЕУ
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Управління організаціями в рамках міжнародної співпраці</li> <li>Управління людськими ресурсами</li> </ul>	2 роки	Дистанційна	Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
<b>Університет Центрального Ланкаширу</b> <i>(University of Central Lancashire)</i> Школа мов, літератури та міжнародних досліджень м. Престон, Велика Британія	Літня та зимова школи з вивчення англійської мови		Тематичні тижні на вибір	Очна	Англійська	– Знання англійської мови – мінімальний рівень B1, – щонайменше 2 роки навчання у КНТЕУ
	Bachelor (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Міжнародні бізнес-комунікації</li> </ul>	1 рік			– Знання англійської мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра

Закінчення табл. 2.10

ЗВО-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
<b>Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт</b> ( <i>University of Applied Sciences Würzburg-Schweinfurt</i> ) м. Вюрцбург, Німеччина	Bachelor (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Міжнародний менеджмент</li> </ul>	1 семестр	Очна	Німецька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>Знання німецької / англійської мови – рівень B2,</li> <li>диплом бакалавра</li> </ul>
<b>Бамберзький університет імені Отто Фрідріха</b> ( <i>Otto-Friedrich-University Bamberg</i> ) м. Бамберг, Німеччина	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Менеджмент міжнародних інформаційних систем</li> <li>Європейська економіка</li> </ul>	1 семестр	Очна	Німецька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>Знання німецької / англійської мови – рівень B2,</li> <li>диплом бакалавра</li> </ul>

## 2.11. Заклади вищої освіти – партнери університету

Університетом укладено договори про співробітництво із закладами вищої освіти, в рамках яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів.

Франція	Бізнес-школа «Ауденсія»
	Університет Гренобль Альпи
	Університет Парі-Ест Кретей
	Вища паризька школа комерції (ESCP)
	Федерація «Обмін Франція–Україна»
	Університетське агентство франкофонії – AUF
Велика Британія	Університет Центрального Ланкаширу
Польща	Краківський економічний університет
	Познанський університет економіки і бізнесу
	Вроцлавський економічний університет
	Щецинський університет
Німеччина	Бамберзький університет ім. Отто Фрідріха
	Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт
Болгарія	Варненський економічний університет
Греція	Університет Західної Аттики

## Міжнародні програми і проєкти в рамках Еразмус+

Перелік навчальних закладів
Люблянська школа бізнесу
Краківський економічний університет
Щецинський університет
Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт
Варненський економічний університет
Університет Казимира Великого
Університет економіки та менеджменту державного управління у Братиславі
Університет прикладних наук для економіки та управління, м. Ессен

## 2.12. Програми англійською мовою викладання

В університеті діють 11 програм англійською мовою викладання для українських та іноземних громадян за освітнім ступенем «магістр» – «Міжнародна економіка», «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», «Фінансовий менеджмент», «Міжнародний туристичний бізнес», «Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент», «Торговельний менеджмент», «Менеджмент та бізнес-адміністрування у сфері гостинності», «Міжнародний готельний і ресторанний бізнес», «Фінансове посередництво», «Митна справа», «Управління бізнесом», а також 4 програми за освітнім ступенем «бакалавр» – «Міжнародна

економіка», «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», «Міжнародний туризм» та «Готельно-ресторанна справа». Навчальні програми забезпечують висококваліфіковані викладачі ДТЕУ та вчені європейських ЗВО – партнерів університету.

### **2.13. Мовні курси**

Центр європейської освіти ДТЕУ здійснює підготовку з англійської та французької мови за програмою інтенсивного навчання, що створює умови для досягнення рівнів володіння іноземною мовою від А1 до В2 (відповідно до рекомендацій Комітету з питань освіти при Раді Європи щодо навчання іноземним мовам).

Заняття на курсах іноземних мов проводять висококваліфіковані викладачі з практичним досвідом викладання. Навчання відбувається за модульною системою. Тематика модулів розробляється з урахуванням потреб студентів, відповідно до яких викладачі спеціально підбирають теми для спілкування, навчальні матеріали, обирають тип завдань та види діяльності.

Контингент слухачів формується на початку навчального року. Записатися на програми вивчення іноземної мови можуть студенти та випускники усіх факультетів, а також викладачі та співробітники ДТЕУ. Вартість навчання залежить від рівня навчальної програми та кількості навчальних годин.

Випускники центру європейської освіти, які оволоділи іноземною мовою рівнів В1–В2, мають можливість здавати екзамен на отримання міжнародних мовних сертифікатів (DELF-DALF, IELTS, ESOL) і брати участь у різних формах міжнародної академічної мобільності в рамках угод про співробітництво з європейськими ЗВО – партнерами ДТЕУ.

За додатковою інформацією та для запису на курси іноземних мов звертатись до центру європейської освіти – навчальний корпус Д, кімната 229, тел. (044) 5314836, e-mail: eecenter@knote.edu.ua

### **2.14. Можливості для практичної підготовки**

Для забезпечення практичної підготовки здобувачів вищої освіти та їх успішного працевлаштування університет встановлює різні форми співробітництва з профільними державними установами, організаціями, громадськими об'єднаннями, бізнес-структурами на підставі укладених меморандумів, угод про співпрацю, договорів про практичну підготовку здобувачів вищої освіти, що створюють умови для реалізації програм практики та забезпечують виконання у повному обсязі вимог, передбачених «Положенням про практичну підготовку здобувачів вищої освіти», «Порядком організації практики студентів за кордоном» та «Порядком стажування на підприємствах, в установах та організаціях

студентів ДТЕУ, які здобули освіту за освітнім ступенем «бакалавр», «молодший бакалавр».

ДТЕУ підтримує партнерські відносини більш ніж **з 650 стейкголдерами**. Партнерами університету є органи державної та місцевої влади, організації, відомства, служби, на базі яких здійснюється практична підготовка студентів з подальшим працевлаштуванням, переважна більшість з них є **партнерами освітніх програм, а саме:**

Міністерство економіки України; Міністерство соціальної політики України; Міністерство закордонних справ України; Міністерство розвитку громад та територій України; Міністерство фінансів України, Міністерство юстиції, Державна податкова служба у місті Києві; Державна казначейська служба України; Рахункова палата України; Пенсійний фонд України; Державна аудиторська служба України; територіальні органи Державної митної служба, Державна фіскальна служба, Національний банк України, Національна комісія з цінних паперів та фондового ринку України, Державна інспекція України з питань захисту прав споживачів; ДП «Укрметртестстандарт», Департамент фінансів КМДА, Печерська районна в м. Києві державна адміністрація, Деснянська районна в м. Києві державна адміністрація, Верховний Суд; Антимонопольний комітет України; Національний координаційний центр кібербезпеки, Департамент кіберполіції Національної поліції України, Департамент міжнародного поліцейського співробітництва Національної поліції України, Національне агентство України з питань державної служби, Центральне міжрегіональне управління Міністерства юстиції (м. Київ), Національна академія наук України, Національна академія державного управління при Президентові України, Союз промисловців та підприємців України, Українська спілка підприємців малих, середніх та приватизованих підприємств, профільні комітети Верховної Ради України, Інститут психології НАПН України, Незалежна асоціація банків України, Українська спілка автомобільного транспорту та логістики, Асоціація «УКРЗОВНІШТРАНС», Громадська спілка «Український кулінарний союз», Торгово-промислова палата України, Київська торгово-промислова палата тощо. Також Університет має угоди про співпрацю з комерційними компаніями, бізнес-структурами:

Microsoft Україна, «EPAMSystems Україна», групою компаній «BGSSolutions», ТОВ «БЕЙКЕРТІЛІ Україна», ТОВ «Ернст ендЯнг», ТОВ «Консалтингова компанія «Голден Траст», ТОВ «Грант ТорнтонЛегіс», ТОВ «КрестонДжі Сі Джі Аудит», ТОВ «ТВІГА ГРУПА Україна», ТОВ «АСНільсенЮкрейн», ТОВ «ХЕДХАНТЕР», ТОВ «Прем'єр Інтернешнл», ВАТ «Готель «Прем'єр Палац», «Президент-готель», ТОВ «ІНТЕР-ГОТЕЛЬ», ТОВ «11 MIRRORCOTELЬ»,

заміським клубом «Трипільське сонце», ТОВ «Інтерн» (готель «Опера»), ТОВ «ЮКА» (готель «Хрещатик»), ТОВ «ДБІХотелзендрезортс (готель «RomadaEncoreKiev»), ПАТ«Нові Інжинірингові Технології» (готель «ХаяттРідженсі Київ»), ТОВ «Гранд менеджмент» (готель «Фермонт»), ТОВ «ХОТЕЛ ПРОПЕРТІ» (готель «Либідь»), ТОВ «РейкарцХотел Менеджмент», ТОВ «Тревелпрофешнлгруп», ТОВ «МузенідісТревел Україна», ТОВ «Корал тревел», ТОВ «ДжоінАп», «TUI», ТОВ «Мережа Козирна Карта», групакомпаній «Фокстрот», ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», ПАТ «Універмаг«Дитячий світ», ТОВ «Декатлон Україна», ТОВ «Лореаль Україна», ТОВ «Укртекстиль», ТОВ «Сільпо-фуд», ТОВ «Епіцентр-К», ТОВ «ЕКО», ТОВ «ДЦ Україна», ТОВ «ДТЕК», ПАТ«Райффайзен Банк Аваль», ПАТ «ОТП БАНК», ПАТ «Кредобанк», ПАТ«КредіАгріколь Банк», ПАТ«Перший Український Міжнародний Банк», АТ «Ощадбанк», ПАТ«Укрсоцбанк», АТ КБ «ПриватБанк» тощо.

Співпраця з партнерами постійно поглиблюється. Перелік партнерів постійно збільшується, що значно розширює можливості для практичної підготовки здобувачів вищої освіти початкового (короткого циклу), першого (бакалаврського), другого (магістерського), третього рівнів.

## **2.15. Дуальна форма освіти**

ДТЕУ упродовж 2021–2022 рр. бере участь у пілотному проєкті з підготовки фахівців за дуальною формою освіти за спеціальностями: «Харчові технології» та «Готельно-ресторанна справа» (перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, «Право» (другий (магістерський) рівень вищої освіти) за участю організацій, бізнес-партнерів. Перелік освітніх програм з дуальною формою постійно розширюється.

## **2.16. Умови для занять спортом і відпочинку**

У ДТЕУ створені сучасні умови для заняття різноманітними видами спорту, розвитку особистості, творчих здібностей.

Важливим напрямом організаційно-виховної роботи в університеті є участь студентів у традиційних заходах: День університету, День знань та посвята першокурсників у студенти, Міжнародний день студента, Дебют першокурсника, Міс і Містер ДТЕУ, дні факультетів, Дні донора, чемпіонат з кіберспорту, інтелектуальних ігор «Брейн-ринг» та «Своя гра», фестиваль команд Ліги КВН ДТЕУ за Кубок Ректора тощо.

В університеті функціонує Культурно-мистецький центр, до якого входять творчі аматорські колективи: народний студентський камерний



академічний хор, студія сучасного танцю «Light», студія вокалу та сучасної музики, фольклорно-інструментальний ансамбль «Atlbitum».

Для розвитку студентства та популяризації здорового способу життя на базі кафедри фізичної культури та спорту функціонують секції з настільного тенісу, фітнесу, волейболу (чоловічого, жіночого), плавання, бадмінтону, баскетболу, аеробіки, боксу, боді-фітнесу, футболу (чоловічого, жіночого), атлетичної гімнастики, легкої атлетики, боротьби, фізичної реабілітації та із загальної фізичної підготовки, перетягування канату; для великого тенісу на території університету були збудовані сучасні тенісні корти, обладнані спеціалізованим покриттям. Створено всі умови для занять фізкультурою та спортом: сучасний стадіон зі штучним покриттям, спортивні майданчики, дві сучасні ігрові зали, тренажерна зала, зала боксу та боротьби, зали для фітнесу.

## **2.17. Студентські організації**

Громадське життя в університеті насичене та різноманітне. В університеті на громадських засадах діють:

- рада студентського самоврядування університету, 6 рад студентського самоврядування на факультетах і 6 рад студентського самоврядування в гуртожитках;

- наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених;

- студентські клуби – «Екоклуб», дебатний клуб «PolemicUnion», філософський клуб «Фенікс», «Правничий клуб», «Юридична клініка», підприємницький «YEPClub», «Бізнес-клуб», «Маркетинг», «SapLab», «N&SEServices», «ProgramClub», «ТРОС – творче рекламне об'єднання студентів», «Бухгалтерський клуб імені Лука Пачолі», «Клуб професійного бухгалтера», «Аудиторський клуб», «Спілка художників КЕТЕУ», «Європейський клуб», Всеукраїнський рух «Молодь за права споживачів», клуб хіміків «StartinScience», «Клуб кулінарів», психологічний клуб «SAPGEN», туристичний клуб «Еверест», клуб «Сервіс», спортивні клуби з футболу, баскетболу, волейболу, боротьби тощо.

Інформація щодо навчання студентів, дозвілля, занять спортом розміщується на сайті університету (<http://www.knute.edu.ua>), офіційній сторінці ДТЕУ в соціальній мережі «Facebook», офіційній сторінці ДТЕУ в соціальній мережі «Instagram» ([https://www.instagram.com/knute\\_official/](https://www.instagram.com/knute_official/)), Telegram-каналі ДТЕУ (<https://t.me/knteu>), офіційній сторінці ДТЕУ в соціальній мережі «YouTube» (<https://www.youtube.com/user/kyotostreet>) та студентському

телебаченні «ДТЕУ-Live», а також в газеті «Університет і час», студентському журналі «Кіото, 19».

### 3. Освітня програма.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) –  
**Бойко М.Г.**, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д-р  
 екон. наук, професор

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Державний торговельно-економічний університет Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Міжнародний готельний і ресторанный бізнес»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Міжнародний готельний і ресторанный бізнес»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС
<b>Наявність акредитації</b>	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07.2022 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Освітній ступінь бакалавра
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська, англійська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	до 01.07.2022 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://knute.edu.ua">https://knute.edu.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, що мають ґрунтовні знання у сфері міжнародного готельного і ресторанный бізнесу, володіють практичними навичками та компетентностями розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанный справі в умовах інтернаціоналізації господарської діяльності та спроможні здійснювати науково-дослідницьку і викладацьку діяльність	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Міжнародний готельний і ресторанный бізнес»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Професійна, прикладна
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні та наукові завдання в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанный бізнесу в умовах глобалізації та інтернаціоналізації, з фокусуванням на міждисциплінарних взаємозв'язках сфери міжнародної діяльності суб'єктів готельного і ресторанный бізнесу Ключові слова: міжнародні готельні і ресторанный мережі, міжнародний бізнес, управління доходами (Revenue), управління корпораціями, міжнародні економічні відносини, міжнародний туризм, міжнародний маркетинг

<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з організації діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, у т. ч. з міжнародним капіталом на ринку послуг України та організація діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу на міжнародних ринках. Проходження практики та стажування за кордоном з отриманням міжнародних сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу. Розширення варіативної складової за рахунок прикладних дисциплін, які забезпечують формування умінь та навичок для роботи у сфері міжнародного бізнесу
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Професії відповідно до Національного класифікатору професій ДК 003:2010</p> <p>231 Викладачі університетів та закладів вищої освіти  248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи:  2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи  2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи:  2483.1 Наукові співробітники (рекреалогія)  2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи  2471 Професіонали з контролю за якістю  2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)  2482.2 Фахівець із готельної справи  2482.2 Фахівець із ресторанної справи  3414 Фахівець з туристичного обслуговування  3414 Фахівець із організації дозвілля  3414 Фахівець з розвитку сільського туризму  1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення  2320 Викладачі середніх навчальних закладів  2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів  2351.1 Наукові співробітники (методи навчання)  2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання  2359.2 Інші фахівці в галузі навчання  2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)  <i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки</i></p>
<b>Подальше навчання</b>	Можливість здобуття ступеня доктора філософії з економіки, менеджменту, маркетингу; доступ до дослідницьких стипендій для участі у програмах циклу післядипломної освіти; набуття додаткових кваліфікацій того самого рівня НРК
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи з використанням сучасних освітніх й інформаційних технологій та методик навчання (тренінгів, круглих столів, дискусійних клубів,

	дистанційного навчання, прикладних програмних пакетів, систем обробки та аналізу даних
<b>Оцінювання</b>	Письмові экзамени, підсумковий модульний контроль, усні та письмові опитування, перевірка есе та презентацій, написання та захист випускної кваліфікаційної роботи. Оцінювання здійснюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу студентів», «Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів»
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи, <i>зокрема з урахуванням інтернаціоналізації</i>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК 4. Здатність працювати в команді ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу, <i>зокрема у міжнародному середовищі</i> СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, <i>зокрема у міжнародному середовищі</i> СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, <i>зокрема у міжнародному середовищі</i> СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, <i>зокрема у міжнародному середовищі</i> СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами, <i>зокрема з урахуванням національних особливостей</i> . СК 7. Здатність до підприємницької діяльності, <i>зокрема у міжнародному середовищі</i> СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів

	<p>готельних та ресторанних послуг.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</li> <li>2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</li> <li>3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</li> <li>4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</li> <li>5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</li> <li>6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності</li> <li>7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</li> <li>8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</li> <li>9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</li> <li>10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</li> <li>11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах</li> <li>12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та</li> </ol>

	аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	100% науково-педагогічних працівників, задіяних до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій залучаються провідні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу. Для підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві Лабораторія енології та барної справи Лабораторія сенсорного аналізу Лабораторія дизайну HoReCa Лабораторія дизайну та інжинірингу Лабораторія систем автоматизованого проектування Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами Кабінет менеджменту туристичного бізнесу Навчально-науковий центр бізнес-симуляції VR-бібліотека, SMART-бібліотека Наявність соціально-побутової інфраструктури КНТЕУ
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання віртуального навчального середовища КНТЕУ, програмне забезпечення: інноваційна система управління готелем Fidelio V8; програмний комплекс «Парус-Готель» програмний комплекс "Парус-Ресторан"; система Iiko для автоматизації роботи ресторанів або мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus. Діюча система дистанційного навчання MOODLE забезпечує самостійну та індивідуальну підготовку Авторські розробки професорсько-викладацького складу. Програма забезпечена підручниками, навчально-методичними виданнями, інформаційною базою та доступом до закритих джерел інформації, зокрема наукометричних баз даних
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе навчання іноземних громадян

## 2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

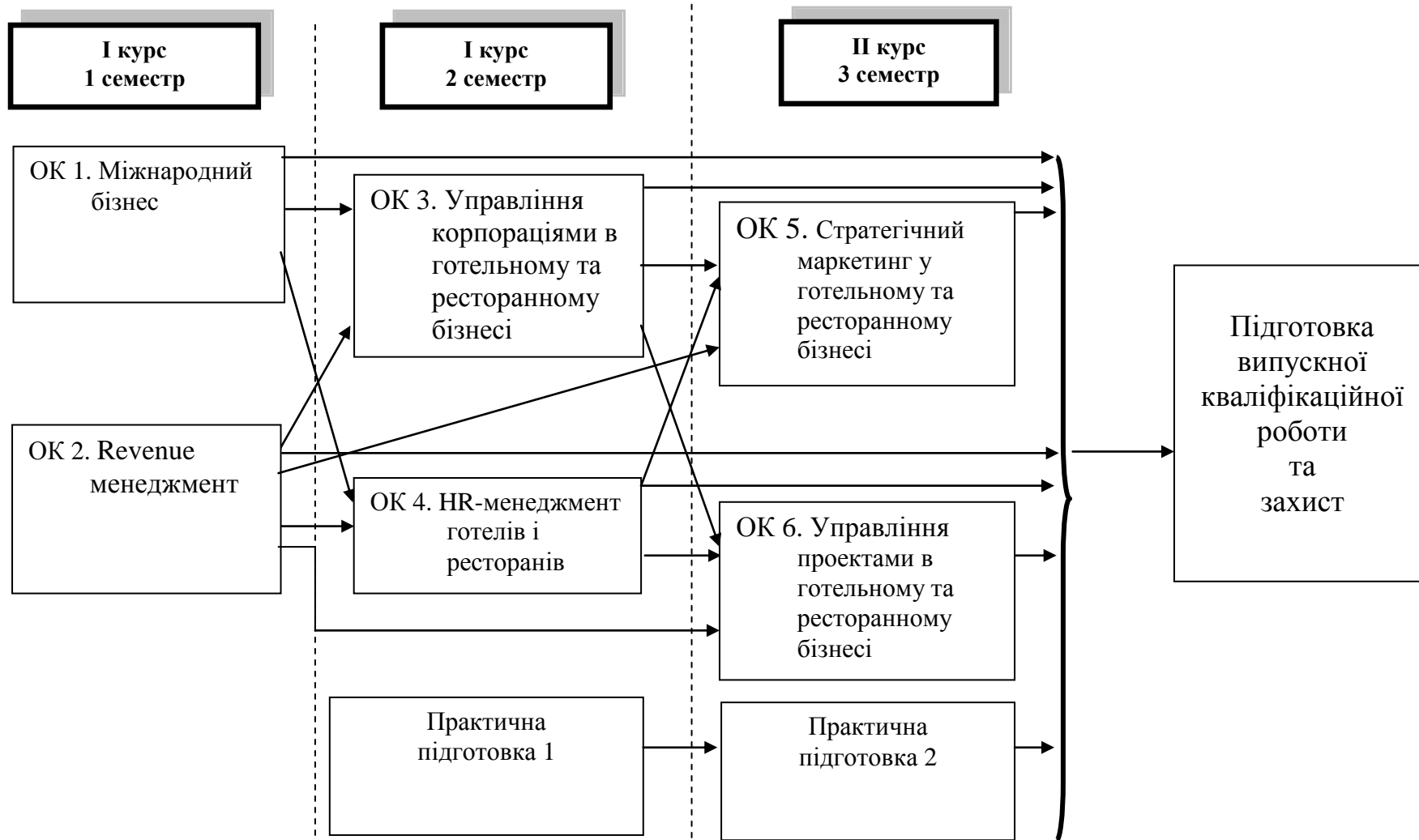
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, ВКР)	Кількість кредитів
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ОК 1.	Міжнародний бізнес	6
ОК 2.	Revenue менеджмент	6
ОК 3.	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	4,5
ОК 4.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	4,5
ОК 5.	Стратегічний маркетинг у готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 6.	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	6
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>33,0</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
ВК 1.	Антикризова психологія	6
ВК 2.	Бренд-менеджмент	6
ВК 3.	Готельна справа	6
ВК 4.	Діловий протокол та етикет	6
ВК 5.	Договірне право	6
ВК 6.	Інтелектуальна власність	6
ВК 7.	Консьюмерське право	6
ВК 8.	Концепції і ресторанний креатив	6
ВК 9.	Корпоративне право	6
ВК 10.	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК 11.	Міжнародні кредитно-розрахункові та валютні операції	6
ВК 12.	Міжнародні стратегії економічного розвитку	6
ВК 13.	Міжнародний туризм	6
ВК 14.	Міжнародні фінанси	6
ВК 15.	Міжнародний маркетинг	6
ВК 16.	Міжнародний MICE-туризм	6
ВК 17.	Облік і фінансова звітність за міжнародними стандартами	6
ВК 18.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6
ВК 19.	Психологія бізнесу	6
ВК 20.	Психологія іміджу	6
ВК 21.	Психологія самовизначення особистості	6
ВК 22.	Ресторанна справа	6
ВК 23.	Технології цифрового маркетингу	6
ВК 24.	Управління бізнес-процесами	6
ВК 25.	Управління лакшері сервісом	6
ВК 26.	Управління лакшері туризмом	6
ВК 27.	Управління туристичними дестинаціями	6
ВК 28.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6
ВК 29.	Ціннісно орієнтоване управління	6
<b>Загальний обсяг вибіркових компонент</b>		<b>30,0</b>



Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, ВКР)	Кількість кредитів
	<b>Практична підготовка</b>	
	Практична підготовка 1	15
	Практична підготовка 2	6
	<b>Атестація</b>	
	Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист	6
	<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>	<b>90,0</b>

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту випускної кваліфікаційної роботи.

Випускна кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Випускна кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.

Випускна кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

#### 4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6
<b>ЗК 1</b>	+	+	+	+		+
<b>ЗК 2</b>	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 3</b>	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 4</b>			+	+	+	+
<b>ЗК 5</b>	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 6</b>	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 7</b>	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК 8</b>	+	+	+	+	+	+
<b>СК1</b>	+	+	+	+	+	+
<b>СК 2</b>	+			+	+	+
<b>СК 3</b>	+	+	+	+	+	+
<b>СК 4</b>	+	+	+	+	+	+
<b>СК 5</b>	+		+	+	+	+
<b>СК 6</b>	+	+	+	+	+	+
<b>СК 7</b>	+	+	+	+	+	+
<b>СК 8</b>			+		+	+
<b>СК 9</b>			+	+	+	+
<b>СК 10</b>	+		+	+	+	
<b>СК 11</b>	+	+	+	+	+	+
<b>СК 12</b>	+	+	+	+	+	+

#### 4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіровим компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності	БК 1.	БК 2.	БК 3.	БК 4.	БК 5.	БК 6.	БК 7.	БК 8.	БК 9.	БК 10.	БК 11.	БК 12.	БК 13.	БК 14.	БК 15.	БК 16.	БК 17.	БК 18.	БК 19.	БК 20.	БК 21.	БК 22.	БК 23.	БК 24.	БК 25.	БК 26.	БК 27.	БК 28.	БК 29.	
<b>ЗК 1</b>	+	+					+		+	+								+	+	+	+	+			+		+		+	
<b>ЗК 2</b>		+			+		+		+	+			+														+		+	
<b>ЗК 3</b>		+	+		+		+			+	+									+	+	+	+							
<b>ЗК 4</b>		+					+				+						+	+	+	+	+	+								
<b>ЗК 5</b>		+		+	+		+		+		+		+					+					+		++					
<b>ЗК 6</b>		+					+		+		+		+										+							
<b>ЗК 7</b>	+	+				+	+	+	+			+	+					+	+	+	+	+								
<b>ЗК 8</b>		+	+		+	+		+	+	+		+	+	+	+	+		+					+	+	+	+				
<b>СК 1</b>				+			+						+									+			+					
<b>СК 2</b>				+	+		+						+		+								+	+		+		+		+
<b>СК 3</b>				+	+		+				+		+					+	+				+				+	+	+	+
<b>СК 4</b>		+		+			+	+		+	+	+	+					+	+				+	+						
<b>СК 5</b>		+		+			+				+						+						+							
<b>СК 6</b>			+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+
<b>СК 7</b>			+	+		+	+	+				+	+										+							
<b>СК 8</b>	+			+			+	+		+	+	+		+									+							
<b>СК 9</b>	+			+	+						+							+	+	+	+	+						+	+	+
<b>СК 10</b>	+		+	+			+							+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+
<b>СК 11</b>				+			+						+		+								+	+	+		+	+	+	+
<b>СК 12</b>	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+							+		+					

**5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання  
відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми**

Програмні результати навчання / Компоненти	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>
<b>1</b>		+	+	+		+
<b>2</b>	+	+	+	+	+	+
<b>3</b>		+	+	+	+	+
<b>4</b>	+	+		+	+	+
<b>5</b>	+	+	+	+	+	+
<b>6</b>	+	+	+	+	+	+
<b>7</b>	+	+	+	+	+	+
<b>8</b>	+	+	+	+	+	+
<b>9</b>		+		+		+
<b>10</b>			+		+	+
<b>11</b>		+	+	+	+	+
<b>12</b>	+	+	+	+	+	+

## 5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибічковими компонентами освітньої програми

Компоненти Програмні результати навчання	ВК 1.	ВК 2.	ВК 3.	ВК 4.	ВК 5.	ВК 6.	ВК 7.	ВК 8.	ВК 9.	ВК 10.	ВК 11.	ВК 12.	ВК 13.	ВК 14.	ВК 15.	ВК 16.	ВК 17.	ВК 18.	ВК 19.	ВК 20.	ВК 21.	ВК 22.	ВК 23.	ВК 24.	ВК 25.	ВК 26.	ВК 27.	ВК 28.	ВК 29.
<b>1</b>			+	+									+										+	+	+	+	+		+
<b>2</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	
<b>3</b>			+												+								+	+	+				
<b>4</b>			+										+		+			+					+	+	+	+	+		
<b>5</b>		+	+	+							+	+	+		+		+						+	+	+		+		
<b>6</b>													+									+	+			+	+		
<b>7</b>			+										+		+								+	+	+				
<b>8</b>		+									+		+														+		
<b>9</b>				+									+									+				+	+		
<b>10</b>		+	+							+	+	+		+	+			+					+	+					+
<b>11</b>	+		+		+				+				+						+	+	+	+		+		+	+	+	+
<b>12</b>	+								+				+					+	+	+									

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

### **4.1. Назва. МІЖНАРОДНИЙ БІЗНЕС.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Головня Ю.І., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри публічного управління та адміністрування.

**Результати навчання.** Набуття студентами сучасного економічного мислення і спеціальних знань щодо функціональної та інституціональної структури міжнародного бізнесу, його закономірностей, тенденцій і проблем розвитку в умовах глобалізаційних процесів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна теорія», «Філософія», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг», «Управління дистрибуцією послуг».

**Зміст.** Предмет, зміст і завдання дисципліни «Міжнародний бізнес». Середовище міжнародного бізнесу. Організаційно-правові форми міжнародного бізнесу. Стратегії виходу компаній на зовнішні ринки. Управління людськими ресурсами в міжнародному бізнесі. Етика та соціальна відповідальність в міжнародному бізнесі. Національні моделі міжнародного бізнесу.

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

1. Вергун В.А. Міжнародне корпоративне управління : навч. посіб. / В.А. Вергун, О.І. Ступницький, В.В. Якубовський. – Київ: ВПЦ «Київський університет», 2012. – 360 с.
2. Михайленко О.Г., Красніков Д.А. Посібник – Дн-ськ: Видавництво «КИТ», 2014. – 128 с.
3. Білоцерківець В.В., Завгородня О.О., Лебедева В.К. Міжнародна економіка. Підручник./ За ред. А.О. Задоя, В.М. Тарасевича – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 416 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

- лекції (оглядова / тематична / проблемна;
- семінарські / практичні / презентація/ дискусія.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування; усне / письмове опитування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.2. Назва. REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кулик М.В., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – Erasmus Plus Staff Mobility Programme (University of Central Lancashire, United Kingdom).

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент готелів і ресторанів», «Економіка готелів і ресторанів», «Управління дистрибуцією послуг».

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

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

1. Stanislav Ivanov (2014). Hotel Revenue Management: From Theory to Practice. Varna: Zangador [https://www.researchgate.net/publication/262918029\\_Hotel\\_Revenue\\_Management\\_From\\_Theory\\_to\\_Practice](https://www.researchgate.net/publication/262918029_Hotel_Revenue_Management_From_Theory_to_Practice).
2. K. T., Ryzin G. J. V. (2012) The Theory and Practice of Revenue Management. Springer Science + Bussiness Media, Inc – 712 p.
3. Wirtz J., S. E. Kimes, J. H. Theng. P. Patterson (2013) Yield management: Resolving potential customer conflicts. Journal of Revenue and Pricing Management 2(3), pp. 216-226.

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



### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.3. Назва. УПРАВЛІННЯ КОРПОРАЦІЯМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Охріменко А.Г., доц., д-р екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу (стажування Universitatea Alexandru Ioan Cuza, Iasi, Румунія, 2017).

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент готелів і ресторанів», «Управління дистрибуцією послуг».

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

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

1. Бондар-Підгурська О.В., Глебова А.О. Ділове адміністрування (Корпоративне управління) : Навчальний посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2015. – 448 с.
2. Корпоративне управління: процеси, стратегії, технології : колективна навч. посібник / За заг. ред. : К.С. Шапошникова та ін. – Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2015. – 536 с.
3. Скібіцька Л.І. Стратегічне управління корпораціями : Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2016.- 480 с

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.4. Назва. HR-МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Босовська М.В., проф., д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

**Результати навчання.** Формування у студентів знань, вмінь, професійного світогляду у сфері HR-менеджменту готелів і ресторанів та здатності організувати та мотивувати персонал досягати спільної мети, працювати в команді, розвивати системне управлінське мислення з урахуванням галузевої специфіки та особливостей управлінської праці у сфері гостинності.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент готелів і ресторанів», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Економіка готелів і ресторанів», «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі», «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі», «Управління бізнес-процесами».

**Зміст.** Теоретичні засади HR-менеджменту. Персонал у системі HR-менеджменту у сфері гостинності. Організування діяльності та функції служб HR-менеджменту. HR-політика та HR-стратегія. Планування персоналу у сфері гостинності. Наймання та адаптація персоналу у сфері

гостинності. Оцінювання фахових компетентностей персоналу у сфері гостинності. Кадрова логістика персоналу у сфері гостинності. Розвиток фахових компетентностей персоналу у сфері гостинності. Організаційна поведінка та командний HR-менеджмент у сфері гостинності. Результативність HR-менеджменту у сфері гостинності.

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

1. Палеха Ю.І. Менеджмент персоналу: навчальний посібник. –К.:Ліра-К, 2017. - 336 с.
2. Пушкар З.М. , Пушкар. Б.Т. Кадровий менеджмент: Навчальний посібник –Тернопіль: Осадца Ю.В., 2017. –210с.
3. Robert L. Mathis, John H. Jackson. Human Resource Management, 13th Edition, US, University of Wyoming, 2017 – Retrieved from: <https://core.ac.uk/download/pdf/33797590.pdf>

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – опитування; тестування; вирішення практичних завдань, кейсів; вирішення індивідуальних творчих завдань; ессе; презентації, модерації.

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.5. Назва. СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2023/2024.

**Семестр.** III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – Business Projects (University of Central Lancashire, United Kingdom); Романчук Л.Д., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана ФРГТБ.

**Результати навчання.** Засвоєння студентами знань щодо теоретичних основ стратегічного маркетингу; теоретичних та прикладних основ розроблення маркетингової стратегії підприємств готельного і ресторанного бізнесу; взаємозв'язку корпоративних та маркетингових стратегій, видів маркетингових конкурентних стратегій.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент готелів і ресторанів», «Економіка готелів і ресторанів», «Маркетинг», «Управління дистрибуцією послуг».

**Зміст.** Сутність, цілі та завдання стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Маркетинговий стратегічний аналіз підприємницького середовища готельного і ресторанного бізнесу. Маркетинговий стратегічний аналіз внутрішнього середовища суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетинговий стратегічний аналіз споживачів готельних та ресторанных послуг. SMART-технології стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Маркетингові стратегії суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингові конкурентні стратегії суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингові стратегії сегментації ринку, вибору цільового ринку, позиціонування суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингова стратегія взаємовідносин на ринку готельних та ресторанных послуг. Контролінг маркетингових стратегій суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

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

1. Голідей Р. Маркетинг майбутнього: навч. посібник / Р. Голідей. – Київ : [Наш Формат](#). – 2018.– 104 с.
2. Whalley A. Strategic Marketing / A. Whalley. – Ventus Publishing ApS, 2017. – 140 p.
3. Akhter Syed H. Strategic Marketing Management/ Akhter Syed H. – Textbook Media Press, 2016. – 440 p.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.6. Назва. УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2023/2024.

**Семестр.** III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – Business Projects (University of Central Lancashire, United Kingdom)).

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економіка готелів і ресторанів», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Управління дистрибуцією послуг».

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

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

1. Батенко Л.П. Управління проектами : навч. посіб. / Л.П. Батенко, О.А. Загородніх, В.В. Ліщинська. – Київ : Київ : Центр учб. літ., 2017. — 466 с.
2. Петренко Н. Управління проектами: підручник / Н. Петренко, Л. Кустрич, М.Гоменюк. – Київ : Центр учб. літ., 2017. – 244 с.
3. A Guide to the Project Management Body of Knowledge: PMBOK(R).– Project Management Institute., 2017 – 589 p.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.7. Назва. АНТИКРИЗОВА ПСИХОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Вербицька Л.Ф., доц., канд. психол. наук, доцент кафедри психології.

**Результати навчання.** Оволодіти знаннями з феноменології криз духовного розвитку людини з урахуванням специфіки переживання кризового стану або «дисонансу» в ситуації невизначеності, непередбачуваності та горя; сформувати компетентності щодо використання антикризових методів психокорекції, психологічної допомоги при переживанні кризового стану особистості.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Філософія», «Психологія».

**Зміст.** Духовно-особистісний потенціал людини. Кризові стани особистості та їх класифікація. Феномен і фази переживання духовно-особистісної кризи. Психологічні особливості процесу переживання горя особистості. Психологічна допомога при переживанні криз особистості. Корекційно-тренінгова програма духовно-особистісного розвитку.

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

1. Гур'єв С.О., Миронець С.М. та ін. Основи виживання: заходи, що забезпечують життєдіяльність в умовах автономного існування при надзвичайних ситуаціях. Навчальний посібник. УНПЦМК МОЗ України, ІДУЦЗ УЦЗУ – Київ, 2016. – 209 с.
2. Корольчук М.С., Крайнюк В.М. Соціально-психологічне забезпечення діяльності в звичайних та екстремальних умовах: Навчальний посібник. – К.: Ніка - Центр, 2014. – 580 с.
3. Основи практичної психології / В. Панок, Т. Титаренко, Н. Чепелева та ін.: Підручник. – Вид. 2-ге. К.: Либідь, 2015. – 536 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування, усне / письмове опитування, комплексна контрольна робота тощо);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.8. Назва. БРЕНД-МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кармазінова В.Д., канд. екон. наук, ст. викладач кафедри маркетингу.

**Результати навчання.** Формування системи теоретичних та практичних знань щодо сутності діяльності компанії сфери обслуговування з формування сильного бренду та ефективності бренд-менеджменту.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Маркетинг», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Психологія», «Управління дистрибуцією послуг».

**Зміст.** Поняття та сутність бренд-менеджменту. Суб'єкти бренд-менеджменту. Керівник компанії як бренд-менеджер. Бренд як об'єкт управління. Функції бренде. Моделі бренде. Система управління розвитком бренду. Планування бренду. Формування архітектури бренду. Інформаційне забезпечення бренд-менеджменту. Організація бренд-менеджменту. Контроль ефективності бренд-менеджменту. Комунікаційне забезпечення формування бренду.

**Рекомендовані джерела ті інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Кендюхов О.В., Ягельська К.Ю., Файвішенко Д.С. Бренд-менеджмент / О.В. Кендюхов. - Навч. посіб. – Донецьк: ДВНЗ «ДонНТУ», 2013.
2. Кендюхов О.В. Брендинг: принципи управління та методологія оцінки: навч. посібник / О.В. Кендюхов, Д.С. Файвішенко. – МОНМС України. - Донецьк: ДонНУЕТ. - 2012. – 227 с.
3. Струтинська І. Бренд-менеджмент: теорія і практика. навч посібник / І.В. Струтинська. – Тернопіль: Прінт-офіс, 2015. – 204 с.

**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).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних робіт;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.9. Назва. ГОТЕЛЬНА СПРАВА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ткачук Т.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

**Результати навчання.** Формування теоретичних знань і компетенцій щодо ведення господарської діяльності у готельних підприємствах.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Базова зі спеціальності.

**Зміст.** Генеза готельної справи. Міжнародні, європейські, національні підходи до класифікації та типізації засобів розміщення. Класифікація та типізація готельних підприємств України. Функціональна організація готельних підприємств. Організація номерного фонду готельних підприємств. Організація адміністративної та нежитлової груп приміщень готельних підприємств. Клінінгові технології у забезпеченні санітарно-гігієнічних та екологічних вимог території готельних підприємств, вестибульної групи приміщень, житлової, нежитлової та адміністративної груп приміщень. Системи бронювання готельних послуг. Мобільні додатки та інформаційні технології в організації обслуговування споживачів готельних послуг. Логістичні процеси готельних підприємств. Організація роботи обслуговуючих функціональних підрозділів готельних підприємств. Організація екстер'єру та інтер'єру готельних підприємств. Культура обслуговування споживачів готельних послуг у форматі дотримання стандартів якості. Гарантування безпеки перебування споживачів у готельних підприємствах. Організація праці персоналу готельного підприємства. Особистісні та фахові компетентності персоналу залежно від функціональних зон готельних підприємств.

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

1. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432 с.
2. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник. / Бойко М.Г., Гопкало Л.М. / –К.: КНТЕУ, 2015. – 501 с.
3. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1 Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 412 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.10. Назва. ДІЛОВИЙ ПРОТОКОЛ ТА ЕТИКЕТ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Радченко С.Г., доц., доцент кафедри філософії, соціології та політології.



**Результати навчання.** Оволодіння знаннями етичних норм професійної діяльності та навичками їх використання. Набуття практичних навичок з таких питань, як: формування основ організації та проведення ділових переговорів, оволодіння прийомами та умовами їх використання для отримання переваг у реалізації стратегій та вирішення спірних проблем у переговорному процесі; правилами професійної поведінки спеціаліста під час ділових переговорів та нормами правового регулювання переговорів на міжнародному рівні як в Україні, так і за її межами; знання специфіки переговорного процесу у торговельній сфері та сфері послуг.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Етика бізнесу», «Психологія».

**Зміст.** Основи дипломатії і міжнародних ділових стосунків. Основні засади дипломатичної служби. Дипломатичне листування. Офіційні візити. Ділові зустрічі. Міжнародна ввічливість. Дипломатичні прийоми. Специфіка норм дипломатичного протоколу в зарубіжних країнах. Дипломатичний етикет. Сутність та значення процесу організації та проведення ділових переговорів в умовах розвитку споживчого ринку України. Порядок організації ділових переговорів. Процес проведення ділових переговорів. Вербальні комунікації під час переговорів. Невербальні комунікації під час переговорів. Технологічні досягнення в методах роботи з партнерами. Особливості здійснення переговорів з партнерами із зарубіжних країн.

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

1. Станчев М.Г. Дипломатичний протокол та етикет: навч.-метод. Посіб / М.Г. Станчев, Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2015. – 96 с.
2. Балабанов К.В., Трофименко А.В. Дипломатична та консульська служба : підручник для студентів ВНЗ / К.В. Балабанов, М.В. Трофименко. – Донецьк : Вид-во «Ноулідж», 2013. – 432 с.
3. Радченко С.Г. Етика бізнесу : навч.посіб. / С.Г. Радченко. – 2-е вид., переробл. і допов. – К. : КНТЕУ, 2015. – 396 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.11. Назва. ДОГОВІРНЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Колотілова І.О., канд. юрид. наук, доцент кафедри міжнародного, цивільного та комерційного права.

**Результати навчання.** В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати: основні поняття та категорії договірного права; джерела договірного права; правовий статус суб'єктів господарських зобов'язань, в тому числі договорів; правову природу господарсько-правових зобов'язань та їх види; основні засади регулювання господарських договірних відносин; особливості господарсько-правової відповідальності.

Вміти визначати: умови участі суб'єктів господарювання в договірних правовідносинах; види договорів за законодавством України; можливість фізичних осіб – підприємців та юридичних осіб бути учасником договірних відносин; визначати умови притягнення суб'єктів господарювання до господарсько-правової відповідальності; класифікувати за певними ознаками господарсько-правові зобов'язання, в тому числі договори; визначати істотні, звичайні та випадкові умови господарських договорів різних видів.

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

**Зміст.** Предмет, метод та система договірного права. Основні принципи договірного права. Джерела договірного права. Суб'єкти договірного права. Зобов'язання та договір в господарському договірному праві. Види господарських договорів за законодавством України. Договори направлені на передачу майна у власність, у тимчасове користування щодо виконання робіт та надання послуг.

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

1. Луць В.В., Великанова М.М. Договори в цивільному праві України: навч. посіб. / В.В. Луць, М.М. Великанова. - К. : Юрінком Інтер, 2016. - 264 с.
2. Тетарчук І.В., Дяків Т.Є. Договірне право України: Навч.посібник для підготовки до іспитів./І.В. Тетарчук, Т.Є. Дяків. - К.: Центр учбової літератури, 2013. - 192 с.
3. Договірне право : навч. посіб. / С.Я. Вавженчук. - Київ : КНЕУ, 2011.

**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).

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.12. Назва. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Дараганова Н.В., доц., д-р юрид. наук, професор кафедри адміністративного, фінансового та інформаційного права.

**Результати навчання.** Поняття інтелектуальної власності, об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності. Поняття, принципи та джерела авторського права; об'єкти та суб'єкти авторського права; особисті немайнові та майнові права на твори літератури, мистецтва і науки; колективне управління авторськими правами; відповідальність за порушення авторських прав. Правова охорона суміжних прав. Поняття та умови правової охорони винаходів, корисних моделей, промислових зразків. Правова охорона нетрадиційних результатів інтелектуальної власності. Правова охорона засобів індивідуалізації суб'єктів господарського обороту, товарів, робіт і послуг. Поняття та правовий захист комерційних (фірмових) найменувань; торговельної марки та географічних значень. Захист від недобросовісної конкуренції. Відповідальність за порушення прав інтелектуальної власності.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Цивільне право».

**Зміст.** Поняття інтелектуальної власності, об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності. Поняття, принципи та джерела авторського права; об'єкти та суб'єкти авторського права; особисті немайнові та майнові права на твори літератури, мистецтва і науки; колективне управління авторськими правами; відповідальність за порушення авторських прав. Правова охорона суміжних прав. Поняття та умови правової охорони винаходів, корисних моделей, промислових зразків. Правова охорона нетрадиційних результатів інтелектуальної власності. Правова охорона засобів індивідуалізації суб'єктів господарського обороту, товарів, робіт і послуг. Поняття та правовий захист комерційних (фірмових) найменувань; торговельної марки та географічних значень. Захист від недобросовісної конкуренції. Відповідальність за порушення прав інтелектуальної власності.

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

1. Аксютіна А.В., Нестерцова-Собакарь О.В., Тропін В.В. та ін. Інтелектуальна власність: навч. посібник [для студ. вищ. навч. закл.] / За заг ред канд. юрид. наук, доц. Нестерцової-Собакарь О.В. – Дніпро: Дніпроп. держ. ун-т внутр. справ, 2017. – 140.
2. Право інтелектуальної власності : підручник. / О.І. Харитонов, Є.О. Харитонов, Т.С. Ківалова, В.С. Дмитришин, О.О. Кулініч, Л.Д. Романадзе та ін. за заг. ред. О.І. Харитонової, – К.: Юрінком Інтер. 2017. – 544 с.
3. Семків В. О., Шандра Р. С. Інтелектуальна власність : підручник для студентів неюридичних факультетів / В. О. Семків, Р. С. Шандра. – Львів: Галицький друкар, 2015. – 280 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції (оглядові / тематичні); семінарські / практичні заняття.

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – тестування, усне / письмове опитування, вирішення юридичних задач тощо;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.13. Назва. КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Микитенко Л.А., доц., канд. юрид. наук, доцент кафедри міжнародного, цивільного та комерційного права.

**Результати навчання.** Студенти повинні знати: основні поняття та складові системи споживчого права; загальне та спеціальне законодавство України в сфері захисту прав споживачів; основоположні принципи діяльності державних органів з питань захисту прав споживачів та їх повноваження; права та обов'язки споживачів; способи захисту прав споживачів; особливості застосування відповідальності за порушення прав споживачів. Студенти повинні вміти: орієнтуватися у чинному споживчому законодавстві, вміти правильно тлумачити чинне законодавство і застосовувати його на практиці.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Трудове право», «Господарське право».

**Зміст.** Поняття споживчого права як правового інституту. Консумеризм як всесвітній соціально-політичний рух. Правові основи та характеристика Концепції державної політики у сфері захисту прав споживачів. Державний захист своїх прав та гарантований рівень споживання як

основні права споживачів. Загальна характеристика основних прав та обов'язків споживачів. Організаційно-правове регулювання захисту прав споживачів. Система і повноваження органів влади у сфері захисту прав споживачів. Відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживачів.

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

1. Бортновська З.П. Практика Європейського суду з прав людини: рішення, коментарі: підручник. – К., 2013. – 160 с.
2. Іваненко Л.М., Язвінська О.М. Захист прав споживачів. Підручник. – Київ : Юрінком-Інтер, 2014. – 496 с.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». – К.: Право, 2016. – 52 с.

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

- лекції: оглядова, тематична, проблемна, лекція-консультація, лекція-дискусія тощо;
- семінарські, практичні заняття (тренінг, презентація, дискусія, комунікативний метод, повідомлення, вирішення практичних ситуаційних завдань, робота в малих групах та інші види), самостійна робота, консультації.

#### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне, письмове опитування, перевірка підготовленого есе, дайджесту, огляду, звіту, конспекту, презентації, вправи, задачі, ситуаційного завдання тощо;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.14. Назва. КОНЦЕПЦІЇ І РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Юдіна Т.І., проф., докт. техн. наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства; Перепелиця М.П., канд. техн. наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства, (стажування – Паневропейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

**Результати навчання.** Формування системи знань про: сучасні концепції закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливості формування їх складових елементів, створення нової або ребрендинг концепції закладу, підходи до формування атмосфери та стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу, інноваційні технології сервісу і ексклюзивні додаткові послуги у концептуальних закладах

ресторанного господарства. Оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції.

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

**Зміст.** Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація, характеристика, формати, складові елементи, сучасні тренди. Створення нової концепції закладу або rebranding, посилення або диференціація бренду, правила складання brand-book). Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства, логістика вибору локальної сировини і продуктів, особливості складання концептуального меню, використання страв авторської кухні; технічний аналіз та управління концепцією меню. Формування «атмосфери» закладу ресторанного господарства, елементи «атмосфери» у стимулюванні спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу. Ексклюзивні технології сервісу, професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства. Кулінарна смакова комбінаторика, тезаурус смаків. Квіткова гастрономія. Ф'южн – авторський мікс технологій різних кухонь світу. Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв. Шоколадне мистецтво. Haute cuisine (висока кухня).

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

1. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи : навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів : Афіша, 2013. – 560 с.
2. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2013. – 250 с.
3. Le Guide Michelin: hotels and restaurants. – Red ABVYY Press, 2014. – 544 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних та інтерактивних методів викладання: лекції-презентації, дискусії, лабораторні (практичні) заняття з використанням інформаційних технологій, робота в групах, метод рівного навчання, моделювання ситуацій тощо.

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.15. Назва. КОРПОРАТИВНЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Пальчук П.М., доц., канд. юрид. наук, доцент кафедри міжнародного, цивільного та комерційного права.

**Результати навчання.** В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати: поняття, предмет та основні принципи корпоративного права, основні джерела корпоративного права в Україні, сутність основних інститутів корпоративного права, порядок створення корпорацій, корпоративного управління комерційними юридичними особами та їх припинення, майнові права та обов'язки учасників корпоративних відносин та засади їх правового регулювання, визначення порядку управління корпоративними правами учасниками (власниками корпоративних прав, в тому числі публічними утворення).

Вміти визначити: правовий статус учасників корпоративних відносин, їх прав та обов'язків, визначення порядку формування органів управління підприємств, господарських товариств (виконавчі органи, наглядова рада, ревізійна комісія), способи захисту прав і законних інтересів суб'єктів корпоративних відносин, особливості корпоративного управління різними видами комерційних організацій.

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

**Зміст.** Поняття і ознаки корпоративного права. Система корпоративного права та характеристика його основних інститутів (складових). Джерела корпоративного права. Суб'єкти корпоративних відносин та їх види. Правовий статус органів управління корпорації (комерційної юридичної особи), порядок їх формування та повноваження. Способи і механізми захисту прав та законних інтересів суб'єктів корпоративних відносин. Система державних органів, що здійснюють захист корпоративних прав фізичних та юридичних осіб, територіальних громад та держави.

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

1. Корпоративне право: навчальний посібник / О.В. Гарагонич, С.М. Грудницька, Е.Е. Бекірова, Ю.М. Бисага [та ін.]; за заг. ред. О.В. Гарагонича, С.М. Грудницької. – К.: Видавничий дім «Слово», 2014. – 344 с.
2. Пальчук П.М. Корпоративне право : навч. посіб. / П.М. Пальчук. - К. : КНТЕУ, 2015. – 316 с.
3. Господарське право : практикум / А. Г. Бобкова (кер. авт. кол.), Ю. О. Моїсєєв, Ю. М. Павлюченко та ін. ; за заг. ред. А. Г. Бобкової. – Харків : Право, 2018. – 592 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції дискусії);
- семінарські заняття (презентація/ дискусія/ комунікативний метод/моделювання ситуацій/ ситуаційні завдання/ моделювання судових засідань/ інше).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль: тестування, усне або письмове опитування, перевірка підготовленого есе, дайджесту, огляду, звіту, узагальнення судової практики щодо певного питання, конспекту, презентації, ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль - екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.16. Назва. МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Босовська М.В., проф., д-р. екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Філософія».

**Зміст.** Методологія наукового дослідження як філософська дисципліна. Проблеми наукового пізнання в історії філософії. Діалектика як теорія та методологія наукового дослідження. Логічні основи наукового дослідження. Гносеологічні засади наукового дослідження. Проблеми істини в науковому дослідженні. Методологічні основи наукового дослідження. Специфіка наукового пізнання. Основні етапи та форми у процесі наукового дослідження. Рівні й методи наукового дослідження. Аргументація та доказ у науковому дослідженні. Структура і динаміка наукового дослідження – випускної кваліфікаційної роботи, наукової статті, тез наукової доповіді.

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



1. Мазаракі А.А. Економічні дослідження (методологія, інструментарій, організація, апробація) : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 280 с.
2. Бірта Г.О. Методологія і організація наукових досліджень : навч. посіб. / Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу. – Київ : Центр навч. літ., 2014. – 142 с.
3. Свідло К.В. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі : підручник / К.В. Свідло, Т.А. Лазарева, Л.О. Бачієва. – Харків : Світ Книг, 2013. – 225 с.

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.17. Назва. МІЖНАРОДНІ КРЕДИТНО-РОЗРАХУНКОВІ ТА ВАЛЮТНІ ОПЕРАЦІЇ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Аванесова І.А., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри банківської справи.

**Результати навчання.** Набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок щодо застосування фінансово-кредитних методів підтримки зовнішньоекономічної діяльності підприємств / фінансових установ.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Фінанси, гроші та кредит».

**Зміст.** Валютний курс в системі міжнародних кредитно-розрахункових та валютних відносин. Методологічні основи проведення міжнародних розрахунків. Фінансово-кредитна підтримка зовнішньоекономічної діяльності. Практичні аспекти використання валютних операції як основи управління валютним ризиком підприємства / фінансової установи. Методи запобігання прийняття або зменшення валютного ризику підприємства / фінансової установи.

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

1. Івасів Б.С. Міжнародні розрахунки та валютні операції: навч. посіб. / Б.С. Івасів, Л.М. Прийдун, В.Я. Рудан. – Тернопіль: Вектор, 2013. – 572 с.

2. Литвин М.В. Міжнародні кредитно-розрахункові операції : посібник / М.В. Литвин, Н.В. Стукало. – Д.: РВВ ДНУ, 2014. – 64 с.
3. Руденко Л.В. Міжнародні кредитно-розрахункові та валютні операції. Видання 3-є, перероблене і доповнене. Підручник – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 632 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекція-консультація / лекція-конференція) та семінарські / практичні заняття (тренінг / презентація / дискусія / комунікативний метод / імітація).

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.18. Назва. МІЖНАРОДНІ СТРАТЕГІЇ ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Мельник Т.М., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри міжнародного менеджменту.

**Результати навчання.** Формування цілісної уяви про систему управління міжнародною конкурентоспроможністю підприємства; оволодіння культурою сучасного економічного мислення; оволодіння методологічними підходами до оцінки та аналізу рівня міжнародної конкурентоспроможності товару, підприємства, регіону, країни; формування у студентів умінь і навичок використання здобутих знань у практиці управління конкурентоспроможністю підприємства на світовому ринку.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна теорія», «Економіка готелів і ресторанів», «Міжнародний бізнес», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Фінанси, гроші та кредит».

**Зміст.** Теоретико-методологічні підходи до дослідження міжнародної конкурентоспроможності. Системний підхід до визначення факторів міжнародної конкурентоспроможності підприємства. Система управління конкурентоспроможністю продукції (послуг) та її складові. Методологія оцінки міжнародної конкурентоспроможності підприємства. Галузеві та секторальні детермінанти формування конкурентоспроможності суб'єктів

світової економіки. Регіональні та локальні виміри міжнародної конкурентоспроможності. Кластери у системі формування міжнародної конкурентоспроможності підприємств. Національні моделі управління міжнародною конкурентоспроможністю. Теоретичні моделі та практика транснаціоналізації бізнесу.

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

1. Гудзинський О.Д. Управління формуванням конкурентоспроможного потенціалу підприємств : навч. посібник / О.Д. Гудзинський, С.М. Судомир, Т.О. Гуренко ; за ред. О.Д. Гудзинського. – Київ, 2015. – 212 с.
2. Піддубний І.О. Управління міжнародною конкурентоспроможністю підприємства : навч. посіб. / І.О. Піддубний, А.І. Піддубна. – Х. : Інжек, 2016. – 270 с.
3. Пономаренко В.С. Управління міжнародною конкурентоспроможністю підприємства : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / В.С. Пономаренко, Л.І. Піддубна. – Х. : ІНЖЕК, 2018. – 328 с.

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні (традиційні, з моделюванням ситуацій).

#### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне / письмове опитування, комплексна контрольна робота тощо;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.19. Назва. МІЖНАРОДНІ ФІНАНСИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кучер Г.В., доц., д-р екон. наук, професор кафедри фінансів, Волосович С.В., проф., д-р екон. наук, професор кафедри фінансів.

**Результати навчання.** Формування знань у сфері мобілізації та розподілу міжнародних фінансових ресурсів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна теорія», «Фінанси, гроші та кредит».

**Зміст.** Сутність та призначення міжнародних фінансів. Сутність валюти та валютних систем. Міжнародний рух капіталу. Роль вільних

економічних зон у міжнародних фінансах. Боротьба з відмиванням «брудних» грошей. Міжнародна економічна і торговельна інтеграція, об'єднання та союзи. Міжнародний фінансовий ринок. Міжнародні фінансові інститути. Платіжний баланс.

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

1. Боровська С.Г. Міжнародні фінанси (за модульною системою навчання) : теор.-практ. посіб. / С.С. Боровська, В.П. Шило, С.Б. Ільїна та ін. – К. : Кондор, 2015. – 310 с.
2. Бюджетна система України та Євросоюзу: навч. посібник / [С.О. Булгакова, О.І. Барановський, Г.В. Кучер та ін.]; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2009. – 409 с.
3. Міжнародна економіка: навч. посіб. / В.Є. Сахаров, В.С. Будкін, С.А. Єрохін та ін.; за заг. ред. В.Є. Сахарова. – 2-ге вид., випр. – К.: Ін Юре, 2008. – 432 с.

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

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій та активних методів навчання.

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.20. Назва. МІЖНАРОДНИЙ МАРКЕТИНГ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кудирко Л.П., проф., канд. екон. наук, професор кафедри публічного управління та адміністрування.

**Результати навчання.** Характеристика стану міжнародного маркетингового середовища та оцінка його привабливості. Визначення основних складових та особливостей побудови міжнародної маркетингової політики підприємства; особливості організації комунікативної політики на міжнародних ринках.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Маркетинг», «Зовнішньоекономічна діяльність підприємства», «Управління дистрибуцією послуг».

**Зміст.** Міжнародний маркетинг: загальний огляд. Міжнародне середовище: економічний аспект. Соціокультурне середовище міжнародного маркетингу. Міжнародне політико-правове середовище. Міжнародні маркетингові дослідження. Сегментація світового ринку.

Вибір зарубіжних ринків. Моделі виходу фірми на зовнішній ринок. Міжнародний маркетинговий комплекс: товарна політика. Міжнародні канали розподілу. Міжнародні маркетингові комунікації. Міжнародна цінова політика.

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

1. Міжнародний маркетинг: підручник/ за наук. ред. А.А. Мазаракі, Т.М. Мельник. – К. : Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2018. – 450 с.

2. Старостіна А.О. Маркетингові дослідження національних і міжнародних ринків: Підручник. – К.: ТОВ «Лазарит-Поліграф», 2012 – 480 с.

3. Корж, М. В. Стратегія міжнародного маркетингу: теорія і практика : Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів / М. В. Корж. – Краматорськ : ДДМА, 2010. – 359 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, семінарські заняття з використанням кейсів, розв'язання задач, робота в малих групах, захист індивідуальних проектів.

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – опитування, тестування, розв'язання задач;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.21. Назва. МІЖНАРОДНИЙ МІСЕ ТУРИЗМ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Дупляк Т.П., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та рекреації, начальник Центру європейської освіти, викладання англійською мовою дисципліни «Міжнародний туризм» в Краківському економічному університеті (м. Краків, Польща) та Університеті Парі-Ест Кретей (м. Париж, Франція) в рамках проекту ЄС Еразмус +.

**Результати навчання.** Формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенцій щодо управління міжнародними діловими заходами в туризмі.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Організація туризму», «Менеджмент», «Економіка туризму», «Маркетинг в туризмі».

**Зміст.** Сутність та складові МІСЕ туризму. Еволюція розвитку МІСЕ туризму. Класифікація МІСЕ туризму. Міжнародні організації з МІСЕ туризму. Міжнародна статистика МІСЕ туризм. Стан та тенденції розвитку ринку МІСЕ туризму в Україні. Особливості обслуговування МІСЕ туристів. Інфраструктура МІСЕ туризму. Сутність та особливості

організації інсентив-турів. Організація проведення виставкових заходів. Планування участі у виставкових заходах. Характеристика ділових заходів. Види розсадження учасників ділових заходів. Номенклатура устаткування та інвентарю для проведення ділових заходів.

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

1. Діловий туризм: навч. посібник / І.Б. Андренко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ, 2014. – 165 с.
2. Виставковий бізнес: навч. посібник / Т.І. Ткаченко, Т.П. Дупляк. – К.: Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2016. – 244 с.
3. Meetings, Expositions, Events and Conventions: An Introduction to the Industry, Global Edition / George G. Fenich. – Pearson Higher Ed, 2016. – 320 pages.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.22. Назва. МІЖНАРОДНИЙ ТУРИЗМ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада** Гладкий О.В., проф., д-р геогр. наук, професор кафедри туризму та рекреації, Дупляк Т.П., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та рекреації, начальник Центру європейської освіти (стажування – Краківський економічний університет, (м. Краків, Польща).

**Результати навчання.** Засвоєння основних теоретичних положень, формування вмінь та компетенцій щодо організації міжнародного туризму; визначення основних туристичних атракцій світу.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Організація туризму», «Управління дистрибуцією послуг».

**Зміст.** Міжнародний туризм у системі міжнародної торгівлі послугами. Становлення системи міжнародної туристичної термінології. Міжнародний туризм, його сутність та форми. Еволюція формування та розвитку міжнародного туризму. Вплив міжнародного туризму на національну економіку. Статистика ринку міжнародного туризму. Міжнародні туристичні організації. Норми міжнародного туристичного права.

Транснаціоналізація туристичного бізнесу: передумови та еволюція розвитку. Типи та моделі туристичних транснаціональних корпорацій. Організаційні структури управління туристичних транснаціональних корпорацій. Економічна ефективність туристичних транснаціональних корпорацій. Транснаціональні корпорації на туристичному ринку України: сучасний стан та перспективи розвитку. Міжнародні готельні оператори: передумови виникнення та пріоритети розвитку. Структура управління та фінансова звітність міжнародних готельних операторів. Операційні стандарти діяльності міжнародних готельних операторів. Конкурентоспроможність міжнародних готельних операторів.

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

1. Босовська М.В. Інтеграційні процеси в туризмі : монографія / М.В. Босовська. – Київ : КНТЕУ, 2015. – 832 с.
2. .рич. В. Я. Організація туризму: підручник / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Тернопіль : ТНЕУ, 2017 – 448 с.
3. Довідник з міжнародного туризму. - Кривий Ріг :2016. - 116 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.23. Назва. ОБЛІК І ФІНАНСОВА ЗВІТНІСТЬ ЗА МІЖНАРОДНИМИ СТАНДАРТАМИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Шушакова І.К., канд. екон. наук, ст. викладач кафедри обліку та оподаткування.

**Результати навчання.** Здобуття студентами необхідних теоретичних знань щодо базових положень Міжнародних стандартів бухгалтерського обліку (МСБО) та фінансової звітності (МСФЗ), оволодіння практичними навичками щодо використання облікових методів та процедур, пов'язаних із складанням та поданням фінансових звітів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Бухгалтерський облік», «Економіка готелів і ресторанів».

**Зміст.** Сутність Міжнародних стандартів фінансової звітності та основні процедури їх впровадження. Склад і структура фінансових звітів та основні вимоги до їх подання. Додаткові розкриття інформації у фінансових звітах. Визнання, оцінка та розкриття інформації про активи підприємства у фінансових звітах. Особливості визнання, оцінки та розкриття інформації про зобов'язання підприємства. Вимоги щодо визнання, оцінки та розкриття інформації про доходи і витрати підприємства. Визнання, оцінка та відображення у фінансовій звітності інвестора інвестицій у спільно контрольовані активи, операції та підприємства. Методика відображення у фінансовій звітності впливу зміни валютних курсів та цінових змін. Перехід на міжнародні стандарти фінансової звітності

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

1. Голов С.Ф. Бухгалтерський облік та фінансова звітність за міжнародними стандартами: навч. посібник / С.Ф. Голов, В.Н. Костюченко. – 3-тє вид., переробл. і допов. – Х. : Фактор, 2013. – 342 с.
2. Задорожний З.В. Облік і звітність за міжнародними стандартами : навч. посіб. / З.В. Задорожний, В.М. Панасюк, Є.К. Ковальчук. – Тернопіль : ТНЕУ, 2014. – 446 с.
3. Міжнародні стандарти фінансової звітності. – Режим доступу : [www.minfin.gov.ua](http://www.minfin.gov.ua).

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні (традиційні, з моделюванням ситуацій).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне / письмове опитування, комплексна контрольна робота тощо;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.24. Назва. ПОВЕДІНКА СПОЖИВАЧІВ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Компанець К.А., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

**Результати навчання.** Засвоєння студентами теоретичних основ дії механізмів формування різних моделей споживчої поведінки, а також



опанування ними сучасних методів, інструментів, підходів, засобів впливу на вибір споживача.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг», «Психологія», «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Управління дистрибуцією послуг».

**Зміст.** Концепція дисципліни «Поведінка споживачів послуг гостинності» орієнтована на управлінські процеси сфери гостинності і ґрунтується на теоретичних знаннях особливостей формування основних моделей споживчої поведінки. Теоретичні та методологічні положення Поведінки споживачів послуг гостинності розширюють і доповнюють основні засади управління підприємствами й організаціями сфер гостинності знаннями про особливості споживчої поведінки, притаманні представникам різних цільових сегментів і тим самим дає можливість отримати студентам знання і навички практичного застосування сучасних концепцій впливу на споживчу поведінку у майбутній професійній діяльності.

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

1. Іваненко, Л.М. Поведінка споживачів : навч. посіб. / Л.М. Іваненко, О.Ю. Боєнко. - Вінниця : [б. в.], 2016. - 256 с.
2. Vinnie Jauhari Hospitality Marketing and Consumer Behavior: Creating Memorable Experiences / Vinnie Jauhari. - Apple Academic Press, Incorporated, 2017, 325 p.
3. Lars Perner, Ph.D. Consumer behavior: the psychology of marketing [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.consumerpsychologist.com](http://www.consumerpsychologist.com).

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.25. Назва. ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Полунін О.В., професор, д-р психол. наук, проф. кафедри психології.

**Результати навчання.** У ході вивчення дисципліни студент повинен знати: психологічні джерела, чинники, механізми та закономірності розвитку бізнесу як системи; основні методи і прийоми психологічної підготовки бізнесмена; основи психологічного потенціалу бізнесмена,

методів та засобів реалізації його ділового успіху; фактори успіху, як поведінка, мотивація, організаторські здібності, етика, особистісні обмеження, які зменшують ефективність роботи; психологічні передумови формування ділової активності; процес формування підприємницької мотивації; професійно-важливі психологічні і психофізіологічні якості бізнесмена; соціально-психологічні чинники успішності ведення бізнесу.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Психологія», «Філософія».

**Зміст.** Основні поняття, методологія, методи, завдання та принципи психології бізнесу. Психологічні джерела, чинники, механізми та закономірності розвитку бізнесу як системи. психологічні передумови формування ділової активності. Процес формування підприємницької мотивації; професійно-важливі психологічні і психофізіологічні якості бізнесмена; соціально-психологічні чинники успішності ведення бізнесу. Основні напрями та підходи в оцінці професійних і ділових якостей бізнесмена; основи підбору та заохочення персоналу. Основні морально-етичні проблеми представників сучасного бізнесу. Роль та значення комунікативних процесів в діяльності підприємця; психологічне значення ділового спілкування в досягненні успіху, психологія прийняття рішення в складній ситуації.

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

1. Іпатов Е.Ф., Левківський К.М., Павловський В.В. Психологія управління в бізнесі : навч. посібник / Іпатов Е.Ф., Левківський К.М., Павловський В.В. - Х.; К.: НМЦВО, 2017. – 320 с.
2. Пачковський Ю.Ф. Психологія підприємництва : навч. посібник / Пачковський Ю.Ф. - Л.: Афіша, 2015. – 276 с.
3. Соціальна психологія бідності : навч. посібник / Т. І. Белавіна, В. О. Васютинський, В. Ю. Вінков та ін. ; за ред. В. О. Васютинського ; Національна академія педагогічних наук України, Інститут соціальної та політичної психології. – К. : Міленіум, 2016. – 294 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.26. Назва. ПСИХОЛОГІЯ ІМІДЖУ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Мостова І.В., канд. психол. наук, ст. викл. кафедри психології.

**Результати навчання.** Знати про соціально-психологічну проблематику явища іміджу, найбільш прогресивні методи сучасної соціально-психологічної науки, у тому числі теорії когнітивного дисонансу, соціального впливу, навчання, діяльності, соціального пізнання, психологічну природу іміджу, принципи, напрями, методи та способи його формування, основні підходи до психології іміджу, основні чинники, які впливають на процес формування іміджу, загальну психологічну характеристику, структуру і розвиток іміджу сучасного фахівця, психологічні характеристики і властивості різних видів іміджу, особливості функціонування іміджу у сучасному суспільстві тощо.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Психологія».

**Зміст.** Соціально-психологічна природа іміджу. Типологія іміджу, його види. Іміджелогія. Імідж як результат суб'єкт-суб'єктної взаємодії. Імідж як символічний образ. Психологічний інструментарій для формування іміджу. Провідні вимоги до іміджу. Технології формування іміджу. Принципи створення позитивного іміджу. Етапи створення іміджу ділової людини. Імідж у системі індивідуальної поведінки і соціального впливу. Структура та особливості індивідуального іміджу. Соціальні ефекти сприйняття іміджу. Груповий, корпоративний і предметний імідж. Створення вербального та кінетичного іміджу. Керування процесом формування першого враження. Самоменеджмент – стратегія формування ділового іміджу. Керування стресом і успіх у діяльності. Гігієна здоров'я і профілактика стомлюваності ділової людини. Технології просування особистісного іміджу. Позиціонування особистісного іміджу. PR-діяльність. Форми і види комунікативних презентацій.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби:**

1. Барна Н. В. Іміджелогія: Навч. посіб. для дистанційного навчання / За наук. ред. В. М. Бебика.— К.: Університет «Україна», 2018.— 217 с.
2. Рожнятковська І. М. Імідж школи: Навч. посіб. / І. М. Рожнятківська. – К. : Шк. світ, 2015. –120 с.
3. Шавкун І.Г. Формування іміджу організації : навч. посіб. / І.Г. Шавкун, Я.С. Дибчинська. – Запоріжжя : ЗНУ, 2016. – 111 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання**

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

- практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій).
- семінарські заняття.
  - самостійна робота (матеріали дистанційного навчання)

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.27. Назва. ПСИХОЛОГІЯ САМОВИЗНАЧЕННЯ ОСОБИСТОСТІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Полунін О.В., професор, д-р психол. наук, проф. кафедри психології.

**Результати навчання.** Сформувати у студентів цілісне уявлення про закордонні та вітчизняні концепції самості як складової особистості, про її роль у самовизначенні та про перебіг самовизначення, про психологічні особливості професійної діяльності, психологічні особливості ситуації вибору професії та правила вибору професії у сферах підприємницької, фінансово-економічної, торговельно-економічної діяльності, освіти, охорони здоров'я та в соціальному секторі.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Психологія», «Соціальна психологія», «Психологія особистості».

**Зміст.** Дисципліна ознайомить студентів з основними поняттями і категоріями психології самовизначення особистості в торговельно-економічній сфері та практичним застосуванням знань, навичок і умінь у майбутній професійній діяльності. Програма містить дев'ять тем теоретико-методологічного спрямування і сім тем, які розкривають психологічну характеристику умов і особливостей самовизначення майбутнього фахівця в професійній діяльності, особливості функціональних станів особистості, оцінку і характеристику динаміки працездатності, а також заходи і засоби психологічного забезпечення професійної діяльності працівників. Висвітлюється самопізнання як основа успішного формування життєвого шляху та професійного самовизначення. Психологічні методи дослідження феномену «самовизначення». Дослідження психологів стосовно самореалізації особистості. Вимоги до професійно-особистісних якостей спеціаліста. Основні психологічні характеристики професій. Планування індивідуальної професійної кар'єри.

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

1. Корольчук М.С., Крайнюк, В.М. Теорія і практика професійного психологічного відбору / Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Ніка-Центр, 2012. – 536 с.
2. М'яленко В. В. Психологія професійної самореалізації молоді: навч. посібник. – Національна академія педагогічних наук України, Інститут соціальної та політичної психології. – К. : Міленіум, 2016. – 104 с.
3. López-Silva P. Me and I Are Not Friends, Just Acquaintances: on Thought Insertion and Self-Awareness. // Review of Philosophy and Psychology, 2017, vol. 4, p. 1-17, <https://doi.org/10.1007/s13164-017-0366-z>

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

**Методи оцінювання.**

- поточний контроль (тестування, усне / письмове опитування, комплексна контрольна робота тощо);
- підсумковий контроль –екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.28. Назва. РЕСТОРАННА СПРАВА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства; Медведєва А.О., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства.

**Результати навчання.** Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток компетенцій: засвоєння знань сучасного стану і перспектив розвитку технологій харчових продуктів; оволодіння методами моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства; вміння здійснювати інжиніринг та реінжиніринг меню, карти вин, напоїв; опанування теоретичних та практичних навиків та вмінь їх реалізовувати при організації та проведенні різних видів бенкетів, дипломатичних прийомів та наданні послуг різним сегментам споживачів із кейтерінгу, фудінгу.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Товарознавство».

**Зміст.** Мережа закладів ресторанного господарства. Новітні формати сучасних закладів ресторанного господарства. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Правила подавання страв і напоїв. Організація обслуговування бенкетів і дипломатичних прийомів. Організація кейтерінгового обслуговування споживачів, організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелях. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

Основні поняття та визначення технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. Технологія продукції з молока, кисломолочних продуктів, яєць та яєчних продуктів. Технологія продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Технологія продукції із птиці, кролика, пернатої дичини. Технологія кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Технологія холодних страв, холодних і гарячих закусок. Технологія супів. Технологія солодких страв і десертної продукції. Технологія напоїв. Характеристика різних видів тіста, оздоблювальних напівфабрикатів, їх технологічне призначення. Технології готової борошняної кондитерської продукції.

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

1. HoReCa: Том2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 312 с.
2. Айсфтуліна К., Назаров О.В. Енциклопедія ресторатора: підручник / Д. Чайлд, – Олма Медіа Груп : 2016. – 297 с.
3. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Х. : Світ книги, 2014. – 537 с.

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, конспектів, презентацій, задач, ситуаційних завдань;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.29. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ЦИФРОВОГО МАРКЕТИНГУ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Янковець Т.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри маркетингу.

**Результати навчання.** Формування у студентів системи теоретичних знань та практичних навичок застосування сучасних цифрових технологій, принципів, методів та інструментів у маркетинговій діяльності підприємств.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Маркетинг», «Електронна торгівля».

**Зміст.** Поняття та інструменти цифрових технологій. Цифрові технології в товарній та ціновій політиці. Цифрові технології в системі розподілу. Цифрові технології в маркетингових комунікаціях. Цифрові технології в маркетингових дослідженнях. Цифрові технології маркетингового аналізу.

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

1. Литовченко І.Л., Пилипчук В.П. Інтернет & маркетинг: Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2017. – 184 с.
2. Котлер Ф. Маркетинг 4.0. Від традиційного до цифрового / Ф. Котлер, Г. Катарджая, І. Сетьяван. – «КМ-БУКС». – 2018. – 208 с.
3. Цифровий маркетинг – модель маркетингу ХХІ сторіччя: навч. посібник / за ред. д-ра екон. наук, проф. М. А. Окландера. – Одеса : Астропринт, 2017. – 290 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи навчання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекція-консультація / лекція-конференція); лабораторні заняття (презентація / дискусія / комунікативний метод / моделювання ситуацій / метод Кейс-стаді / робота в малих групах).

**Методи оцінювання.**

- поточний контроль (тестування; усне/письмове опитування; перевірка та обговорення підготовленого есе/презентації/ проекту/ситуаційні завдання/захист проєктів);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.30. Назва. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

**Результати навчання.** Набуття студентами сучасних теоретичних знань щодо управління бізнес-процесами, методики його здійснення, ролі інформаційних технологій у процесі реінжинірингу, набуття практичних

вмінь і навичок щодо застосування різних підходів до опису, аналізу та моделювання бізнес-процесів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент готелів і ресторанів», «Управління дистрибуцією послуг».

**Зміст.** Загальна характеристика основних понять управління бізнес-процесами. Характеристика основних та допоміжних бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Структура бізнес-процесів готелю та ресторану. Етапи управління бізнес-процесами суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Роль інформаційних технологій в управлінні бізнес-процесами. Методи реінжинірингу бізнес-процесів із застосуванням інформаційних технологій. Види змін бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, які забезпечують використання інформаційних технологій. Моделювання бізнес-процесів та постійне їх покращення.

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

1. Данченко О.Б. Практичні аспекти реінжинірингу бізнес-процесів: Навч. посібник.// О.Б. Данченко. – К.: Університет економіки та права «КРОК», 2017. – 238 с.
2. Дуб В. В. Інжиніринг у ресторанному господарстві : навч. посібник / В. В. Дуб, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2017. - 177 с.
3. Ротер М., Шук Дж. Вміння бачити бізнес-процеси. Перекл. з англ.: Київ: Rabulum. 2017, 132 с.

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

**Методи оцінювання.**

- поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних робіт;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.31. Назва. УПРАВЛІННЯ ЛАКШЕРІ СЕРВІСОМ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ткачук Т.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

**Результати навчання.** Формування у студентів знань та вмінь організації Luxury сервісу в готелях, іманентних характеристик Luxury сервісу в готелях, ознайомитись з правилами організації господарських та



виробничо-побутових приміщень у готелі. Набуття навичок реалізації сервісних–процесів у Luxury готелях, інноваційних технологій готельного обслуговування, організації праці персоналу.

**Обов’язкові попередні навчальні дисципліни.** «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Івентивний менеджмент».

**Зміст.** Поняття «Luxury сервіс», його структурні компоненти та особливості у готельному бізнесі. Іманентні характеристики Luxury сервісу в готелях. Філософія розкоші в готельному бізнесі. Моделі бізнесу LRNs. Світовий рейтинг готелів «Luxury» сегменту. Сервісні процеси Luxury готелів. Принципи персоналізації послуг для клієнтів преміум-сегменту. Мобільні технології у Luxury сегменті. Smart технології («розумний дім») для гарантування технічних умов перебування споживача у номері. Портфель послуг для luxury сегментів. Організація консьерж-сервісу в Luxury готелях. Віртуальний консьерж-сервіс. Формат сервісу «24/7». Готельний FAQ. Батлер-сервіс в Luxury готелях. Ресторанний luxury сервіс. Професійні стандарти ексклюзивного сервісу клієнтів лакшері сегменту. Технологія Upselling. Room-service. Алгоритм роботи працівників RS, аменітіс (VIP-компліменти). Демаркація взаємовідносин в сегменті luxury сервісу. Функції представницького менеджера (front liner). Врахування крос-культурних особливостей в Luxury готелях. Ефектометрія як методологія оцінювання рівня задоволеності. Безпека та security сервіс. Функції система безпеки та служби security сервісу.

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

1. Аналіз світового ринку Luxury готелів [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://marketresearch.biz/report/luxury-hotel-market/request-sample/>
2. [Rahim B. Kanani](#) A WEALTH OF INSIGHT: The World's Best Luxury Hoteliers on Leadership, Management, and the Future of 5-Star Hospitality, 2017 р.
3. The World Luxury Index™ HOTELS [Електронний ресурс] Режим доступу: [http://www.digital-luxury.com/reports/World\\_Luxury\\_Index\\_Hotels\\_by\\_Digital\\_Luxury\\_Group.pdf](http://www.digital-luxury.com/reports/World_Luxury_Index_Hotels_by_Digital_Luxury_Group.pdf).

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.32. Назва. УПРАВЛІННЯ ЛАКШЕРІ ТУРИЗМОМ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Михайліченко Г.І., проф., д-р екон. наук, професор кафедри туризму і рекреації, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

**Результати навчання.** Знання щодо особливостей надання туристичних послуг в luxury сегменті; географії елітарного, преміального та luxury туризму; правил розроблення й забезпечення програм елітарного, преміального та luxury відпочинку в різних видах туризму; та вміння застосувати нові форми та методи програмного обслуговування елітарного, преміального та luxury сегментів; обґрунтування нових підприємницьких ініціатив у курортному бізнесі; виконання правил оформлення документів туристів/ рекреантів, виконання всіх видів туристичних формальностей.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Організація туризму», «Зовнішньоекономічна діяльність підприємства», «Інформаційні системи та технології в туризмі», «Статистика», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг».

**Зміст.** Феномен сучасного luxury туризму. Особливості глобального і локальних ринків luxury туризму. Специфічні вимоги до luxury туризму. Демонстративне споживання як джерело прибутку в туристичному бізнесі. Цінності люкс-споживачів: emotion experience, sex appeal, особистісний ріст і культурні амбіції. Таксономія «багатство - потреба в статусі». Сегментація ринку luxury туризму.

Планування індивідуальних туристичних подорожей VIP-туристів. Світові мережі обміну курортами. Гольф-туризм і гольф-тури. Гольф поля та вимоги до їх інфраструктури. Гольф-спорядження та інвентар. Особливості організації гольф-турів. Географія гольф-туризму. Нові види та форми організації видів спорту luxury сегменту.

Кінні клуби та конюшні як елементи організації luxury-дозвілля. Аква-клуби та інфраструктура клубів любителів водних видів спорту. Спеціалізовані парки і заповідники. Клуби атракціонів, аква-парки, ресурси водної культури відпочинку. Особливості концепції «Spa&Wellness» і контексті оновлених концепції добробуту, концепції якості життя та концепції щастя. Складові концепції та основні індикатори Wellness-туризму. Зміст і особливості MICE-туризму. Luxury сегмент MICE-туризму. Структури ринку ділового туризму, основних секторів в галузі туризму та гостинності, задіяних при організації і реалізації бізнес-турів, дестинації ділового туризму, географія турпотоків ділового туризму. Поняття сталого туризму та застосування принципів сталості в luxury туризмі. Luxury та сталість: поєднання стилів життя туриста.

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

1. The Future of Luxury Travel: A Global Trends Report. Електронний ресурс. Режим доступу: [http://invattur.aimplas.es/ficheros/noticias/102093840Luxury\\_Travel\\_Trends\\_Report.pdf](http://invattur.aimplas.es/ficheros/noticias/102093840Luxury_Travel_Trends_Report.pdf).
2. Bastien V., Kapferer J.-N. 2019. The Luxury Strategy: Break the Rules of Marketing to Build the Luxury Brand. NY: Kogan Page.: §1.
3. Bellaiche J.-M., Mei-Pochtler A., Hanisch D. 2010. The New World of Luxury: Caught Between Growing Momentum and Lasting Change. The Boston Consulting Group Report. — [Електронний ресурс] <http://www.bcg.com/documents/file67444.pdf>.

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.33. Назва. УПРАВЛІННЯ ТУРИСТИЧНИМИ ДЕСТИНАЦІЯМИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ткаченко Т.І., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри туризму та рекреації, стажування у Сучавському університеті ім. Штефана чел Маре (м. Сучава, Румунія); Забалдіна Ю.Б., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та рекреації, стажування на факультеті гостинності та туризму в Університеті Каїру (Єгипет); стажування в туристичному інформаційному центрі Кофс Харбор (Австралія).

**Результати навчання.** Засвоєння студентами теоретичних основ формування механізмів створення та розвитку туристських дестинацій, а також опанування ними практичних навичок управління туристськими дестинаціями.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна теорія», «Інформаційні системи та технології в туризмі», «Статистика», «Культурна спадщина України», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг», «Організація туризму», «Готельна справа», «Ресторанна справа».

**Зміст.** Теоретичні засади формування та розвитку туристських дестинацій, методологія досліджень туристських дестинацій,

конкурентоспроможність туристської дестинації, управління поведінкою споживачів туристичного продукту дестинації, інституалізація управління туристськими дестинаціями, маркетинг туристських дестинацій, туристська дестинація як категорія сталого розвитку туризму.

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

1. Корж Н.В. Управління туристичними дестинаціями: підручник /Н.В. Корж, Д.І. Басюк. – Вінниця: ПП «ГД Едельвейс і К», 2017. – 322 с.
2. Туристські дестинації (теорія, управління, брендінг) навч. посібник / А.А. Мазаракі, Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2013. – 388 с.
3. Buhalis, D. Marketing the Competitive Destination of the Future. Available on line: <http://core.ac.uk/download/pdf/101658.pdf> (accessed on 27 February 2015).

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.34. Назва. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Босовська М.В., проф., д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент готелів і ресторанів», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Управління дистрибуцією послуг».

**Зміст.** Основи теорії управління якістю. Вітчизняний та міжнародний досвід управління якістю в готелях та ресторанах. Концепція управління послуг. Методологія управління якістю в готелях та

ресторанах. Статистичні методи та інструментарій управління якістю. Оцінка якості готельних та ресторанних послуг. Система управління якістю в готелях та ресторанах. Імплементация моделі Європейського індексу задоволеності споживачів в систему управління якістю послуг готелів і ресторанів. Сертифікація систем управління якістю готелів та ресторанів. Контроль та аудит якості готельних та ресторанних послуг.

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

1. Капінос Г.І. Управління якістю : навчальний посібник /Г.І. Капінос, І.В. Грабовська. –К.: Кондор-Видавництво, 2016. - 278 с
2. Ткаченко Т.І. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : моногр. / Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Босовська. – К. : КНТЕУ, 2012. – 736 с.
3. Топольник В.Г. Управління якістю послуг та продукції в готельно-ресторанному господарстві: навчальний посібник / В.Г. Топольник. – Львів: «Магнолія. 2006», 2012. - 328 с.

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування, індивідуальні самостійні роботи, аналітичні задачі;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.35. Назва. ЦІННІСНО ОРІЄНТОВАНЕ УПРАВЛІННЯ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – Mobility Programme Business Projects (University of Central Lancashire, United Kingdom); Романчук Л.Д., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана ФРГТБ.

**Результати навчання.** Засвоєння студентами знань щодо теоретичних та методологічних основ ціннісно орієнтованого управління; його основних концепцій. Набуття практичних навичок щодо формування споживчої цінності продукту (послуги); оцінки соціально-економічної цінності підприємства та споживчої цінності продукту (послуги); визначення впливу бранда підприємства на зміни його соціально-економічної цінності.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент готелів і ресторанів», «Фінанси, гроші та кредит», «Маркетинг», «Управління дистрибуцією послуг».

**Зміст.** Понятійне поле теоретичного базису ціннісно орієнтованого управління. Економічні передумови застосування теорії цінності в управлінні підприємствами. Характеристика функцій цінностей в управлінні підприємствами. Об'єкти, суб'єкт, мета, завдання, напрями реалізації та система принципів ціннісно орієнтованого управління. Концепція побудови системи ціннісно орієнтованого управління. Інтегрована система оцінювання соціально-економічної цінності підприємства. Виробничий ланцюг як змістовна основа формування соціально-економічної цінності підприємства. Модель економічної поведінки споживача як інформаційно-аналітична основа формування системи оцінювання споживчої цінності продукту (послуги) підприємства. Методичні основи оцінювання цінності клієнтської бази підприємства. Кількісний та якісний контури оцінювання цінності клієнтської бази підприємства.

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

1. Бойко М.Г. Ціннісно орієнтоване управління : монографія / М.Г. Бойко. – К. : КНТЕУ, 2010. – 524 с.
2. Rappaport A. Creating shareholder value: The New Standard for Business Performance / A. Rappaport. – New York, NY : The Free Press, 2012. – 360 p.
3. Holler A. New Metrics for Value-Based Management: Enhancement of Performance Measurement and Empirical Evidence on Value-Relevance/ A. . Holler .– Gabler Research –2015. 217 p.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.