

### 3. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

	<b>ГОТЕЛЬНА І РЕСТОРАННА СПРАВА</b>
<b>Присудження кваліфікації</b>	Магістр з готельно-ресторанної справи
<b>Тривалість програми</b>	1, 5 роки
<b>Кількість кредитів</b>	90,0
<b>Рівень кваліфікації відповідно до Національної рамки кваліфікацій та Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя</b>	Магістр з готельно-ресторанної справи
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Особливі умови прийому</b>	
<b>Конкретні механізми визнання попереднього навчання</b>	
<b>Вимоги та правила щодо отримання кваліфікації</b>	
<b>Профіль програми</b>	
<b>Програмні результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів;</li> <li>- здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;</li> <li>- здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків;</li> <li>- здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу;</li> <li>- здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції</li> <li>- здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;</li> <li>- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;</li> <li>- здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</li> <li>- здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності;</li> <li>- здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</li> <li>- здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);</li> <li>- здатність проектувати процес надання</li> </ul>

	<p>основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію;</li> <li>- здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів</li> <li>- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;</li> <li>- здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів</li> <li>- здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності</li> <li>- володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності;</li> <li>- здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою;</li> <li>- здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя;</li> <li>- здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації;</li> <li>- здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому;</li> <li>- здатність забезпечувати безпечність праці</li> </ul>
<b>Структурна логічна схема освітньої програми з кредитами</b>	
<b>Форма навчання</b>	Денна та заочна
<b>Правила екзаменування та шкала оцінювання</b>	
<b>Обовязкові чи вибіркові «вікна мобільності»</b>	
<b>Практика/стажування</b>	Виробнича практика Переддипломна практика
<b>Навчання на робочому місці /стажування</b>	
<b>Керівник освітньої програм</b>	Андренко І.Б.
<b>Професійні профілі випускників</b>	

<b>Доступ до подальшого навчання</b>	Право вступу в аспірантуру
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	<p>1 Обслуговування окремих сегментів споживачів</p> <p>1.1 Діловий туризм і обслуговування ділових заходів</p> <p>1.2 Обслуговування людей з обмеженими можливостями</p> <p>2 Спеціальні види обслуговування</p> <p>2.1 Spa і Wellness сервіс</p> <p>2.2 Екскурсійне обслуговування</p> <p>2.3 Обслуговування в екооселях і закладах сільського зеленого туризму</p>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Екзамен, залік
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

## 4. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОКРЕМІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

### Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ЗП 1
<b>Назва</b>	Наукова іноземна мова
<b>Тип</b>	Обов'язкова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Перший
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	3,0
<b>І'мя викладача</b>	Наумова І.О.
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- практикувати використання іноземних (ної) мов (мови) у професійній діяльності;</li><li>- діяти у полікультурному середовищі;</li><li>- брати участь у дискусіях з проблемних питань розвитку туристичної сфери;</li><li>- дотримуватися вимог спілкування в діалоговому режимі з широкою науковою спільнотою та громадськістю в сфері туризму;</li></ul>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зм іст курсу</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Іноземний науковий дискурс</li><li>2. Науково-письмова комунікація</li></ol>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Диф.залік
<b>Мова навчання та викладання</b>	Англійська

### Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ЗП 2
<b>Назва</b>	Друга іноземна мова професійного спрямування
<b>Тип</b>	Обов'язкова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Другий
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	3,0
<b>І'мя викладача</b>	Іл'єнко О.Л., Крохмаль А.М.
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практикувати використання іноземних (ної) мов (мови) у професійній діяльності;</li> <li>- діяти у полікультурному середовищі;</li> <li>- брати участь у дискусіях з проблемних питань розвитку туристичної сфери;</li> <li>- дотримуватися вимог спілкування в діалоговому режимі з широкою науковою спільнотою та громадськістю в сфері туризму;</li> </ul>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зм іст курсу</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Усна професійна комунікація в сфері туризму</li> <li>2. Ділова та професійна кореспонденція</li> </ol>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Залік
<b>Мова навчання та викладання</b>	Англійська, французька

## Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ЗП 3
<b>Назва</b>	Методолгія наукових досліджень
<b>Тип</b>	Обов'язкова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Перший
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	3,0
<b>І'мя викладача</b>	Димченко О.В.
<b>Результати навчання</b>	- знання передових концепцій та методів в галузі науково-дослідної та/або професійної діяльності і на межі предметних областей туризму - брати участь у дискусіях з проблемних питань розвитку туристичної сфери
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зм іст курсу</b>	1. Методологія наукових досліджень. 2. Організація наукових досліджень.
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Диф.залік
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

### Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ЗП 4
<b>Назва</b>	Охорона праці в галузі та цивільний захист
<b>Тип</b>	Обов'язкова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Перший
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	3,0
<b>І'мя викладача</b>	Данова К.В.
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обґрунтувати і розробляти безпечні технології (в галузі професійної діяльності);</li> <li>- впровадження організаційних і технічних заходів з метою поліпшення безпеки праці;</li> <li>- реалізовувати визначені законодавством права населення в галузі захисту від наслідків НС, у тому числі осіб (чи їхніх сімей), які брали безпосередню участь в їх ліквідації</li> </ul>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зм іст курсу</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Охорона праці в галузі.</li> <li>2. Цивільний захист</li> </ol>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Диф.залік
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

## Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ПП 1
<b>Назва</b>	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві та туризмі
<b>Тип</b>	Обов'язкова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Перший
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	5,0
<b>І'мя викладача</b>	Писаревський І.М., Влащенко Н.М.
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів</li> <li>- здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства</li> <li>- здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах</li> </ul>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Інноваційні технології в ресторанному господарстві</li> <li>2. Інноваційні технології в готельному господарстві</li> <li>3. Інноваційні технології в туризмі</li> </ol>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Екзамен
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська



## Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ПП 2
<b>Назва</b>	Професійна освіта і педагогіка в сфері послуг
<b>Тип</b>	Обов'язкова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Перший
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	3,0
<b>І'мя викладача</b>	Александрова С.А.
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання</li> <li>- здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів</li> <li>- здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків</li> </ul>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зм іст курсу</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретико-методологічні основи педагогіки в сфері послуг</li> <li>2. Освіта і навчання в сфері послуг</li> <li>3. Міжнародний досвід освіти в сфері послуг. Академічна мобільність освіти в сфері послуг</li> </ol>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Екзамен
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

### Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ПП 3
<b>Назва</b>	Спеціалізоване обслуговування в готельному бізнесі
<b>Тип</b>	Обов'язкова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Перший, другий
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	8,5
<b>І'мя викладача</b>	Андренко І.Б.
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства</li> <li>- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</li> <li>- здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому</li> <li>- здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах</li> <li>- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію</li> <li>- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</li> <li>- здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів</li> </ul>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Обслуговування окремих сегментів споживачів</li> <li>2. Діловий туризм і обслуговування ділових заходів             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.2 Обслуговування людей з обмеженими можливостями</li> <li>2 Спеціальні види обслуговування                 <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Spa і Wellness сервіс</li> <li>2.2 Екскурсійне обслуговування</li> <li>2.3 Обслуговування в екооселях і закладах сільського зеленого туризму</li> </ol> </li> </ol> </li> </ol>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та</b>	

<b>методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Екзамен, залік
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

### Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ПП 4
<b>Назва</b>	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: технологічні процеси та об'ємно-планувальні рішення (практикум)
<b>Тип</b>	Обов'язкова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Перший
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	3,0
<b>І'мя викладача</b>	Писаревський І.М., Балацька Н.Ю.
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів</li> <li>- здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах</li> <li>- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію</li> <li>- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</li> <li>- здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств</li> </ul>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.</li> <li>2. Проектування закладів ресоранного господарства при готелях</li> </ol>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Екзамен
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

### Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ПП 4.К.
<b>Назва</b>	Курсовий проект "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: технологічні процеси та об'ємно-планувальні рішення (практикум)"
<b>Тип</b>	Обов'язкова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Перший
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	2,0
<b>І'мя викладача</b>	Писаревський І.М., Балацька Н.Ю.
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів</li> <li>- здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах</li> <li>- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію</li> <li>- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</li> <li>- здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств</li> </ul>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості проектування засобів розміщення.</li> <li>2. Особливості проектування закладів ресторанного господарства</li> </ol>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Екзамен
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

### Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ПП 5
<b>Назва</b>	Професійна комунікативна компетентність
<b>Тип</b>	Обов'язкова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Перший
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	4,0
<b>І'мя викладача</b>	
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання</li> <li>- здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків</li> <li>- здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності</li> <li>- здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу</li> <li>- Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції</li> <li>- здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)</li> </ul>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готельно-ресторанна індустрія, як сфера міжособистих і міжкультурних комунікацій</li> <li>2. Особливості внутрішньоорганізаційних комунікацій</li> </ol>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Диф.залік
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

## Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ПП 6
<b>Назва</b>	Виробнича практика
<b>Тип</b>	Обов'язкова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Третій
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	9,0
<b>І'мя викладача</b>	
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків</li> <li>- здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності</li> <li>- здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції</li> <li>- здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації</li> <li>- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</li> <li>- здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому</li> <li>- здатність забезпечувати безпечність праці</li> <li>- здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)</li> <li>- здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</li> <li>- здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах</li> <li>- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію</li> <li>- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</li> <li>- здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства,</li> </ul>

	санаторно-курортних закладів - здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності - здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	1. Управлінська характеристика підприємства; 2. Характеристика фінансово-економічної, маркетингової та інноваційної діяльності підприємства, інформаційні технології та стратегічне управління на підприємстві. 3. Розробка пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства-об'єкта дослідження
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Диф.залік
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська



## Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ПП 7
<b>Назва</b>	Переддипломна практика
<b>Тип</b>	Обов'язкова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Третій
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	3,0
<b>І'мя викладача</b>	
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевічених фактів</li> <li>- здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання</li> <li>- здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності</li> <li>- володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності</li> <li>- здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства</li> <li>- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</li> <li>- здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах</li> <li>- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію</li> <li>- здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів</li> </ul>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формування концепції закладу готельно-ресторанного господарства.</li> <li>2. Моделювання технологічних процесів надання послуг закладу готельно-ресторанного господарства.</li> <li>3. Впровадження інноваційних технологій в діяльність об'єкту дослідження</li> </ol>
<b>Рекомендована або необхідна</b>	

<b>література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Диф.залік
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

## Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ПП 8
<b>Назва</b>	Магістерська робота
<b>Тип</b>	Обов'язкова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Третій
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	18,0
<b>І'мя викладача</b>	
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів</li> <li>- здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання</li> <li>- здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності</li> <li>- володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності</li> <li>- здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації</li> <li>- здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства</li> <li>- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</li> <li>- здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому</li> <li>- здатність забезпечувати безпечність праці</li> <li>- здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах</li> <li>- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію</li> <li>- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</li> <li>- здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (зкладів)</li> </ul>

	готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

### Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ВПП 1.1
<b>Назва</b>	Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному господарстві
<b>Тип</b>	Вибіркова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Другий
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	4,5
<b>І'мя викладача</b>	Оболенцева Л.В.
<b>Результати навчання</b>	<p>- здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням специфіки розвитку галузі</p> <p>- здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги організації готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>- здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	<p>1. Теоретико-методологічні засади стратегічного менеджменту в готельно-ресторанному господарстві</p> <p>2. Інструментарій, функції та технології стратегічного менеджменту в готельно-ресторанному господарстві</p>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Екзамен
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

### Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ВПП 1.2
<b>Назва</b>	Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанному господарстві
<b>Тип</b>	Вибіркова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Другий
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	4,5
<b>І'мя викладача</b>	Калініченко Л.Л.
<b>Результати навчання</b>	- розуміння маркетингових стратегій управління стратегічною маркетинговою діяльністю в готельній і ресторанній справі - здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зм іст курсу</b>	1. Методологічні основи стратегічного маркетингу в готельно-ресторанному секторі 2. Функції та технології стратегічного маркетингу на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Екзамен
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

### Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ВПП 1.3
<b>Назва</b>	Ситуаційне моделювання та прогнозування в готельно-ресторанному господарстві
<b>Тип</b>	Вибіркова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Другий
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	5,0
<b>І'мя викладача</b>	Оболенцева Л.В., Шаповаленко Д.О.
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів</li> <li>- здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства</li> <li>- володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності</li> <li>- здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</li> </ul>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методологічні основи моделювання та прогнозування. Визначення кон'юнктури ринку готельно-ресторанних послуг</li> <li>2. Прийняття рішень на основі моделювання та прогнозування розвитку готельно-ресторанного господарства</li> <li>3. Моделювання взаємозв'язків, складних причинних комплексів та моделі класифікації.</li> </ol>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Диф.залік
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

### Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ВПП 1.4
<b>Назва</b>	Інвестиційний менеджмент в готельно-ресторанному господарстві
<b>Тип</b>	Вибіркова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Другий
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	4,5
<b>І'мя викладача</b>	Родченко В.Б., Краснокутська Ю.В.
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</li> <li>- здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому</li> <li>- здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</li> <li>- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</li> </ul>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Організаційно-економічні засади інвестиційного менеджменту.</li> <li>2. Управління інвестиціями на підприємствах готельно-ресторанного господарства.</li> </ol>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Екзамен
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська



### Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ВПП 1.5
<b>Назва</b>	Світовий готельний бізнес
<b>Тип</b>	Вибіркова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Другий
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	4,0
<b>І'мя викладача</b>	Андренко І.Б.
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства</li> <li>- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</li> <li>- здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</li> <li>- здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</li> <li>- Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції</li> <li>- здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)</li> </ul>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика світового готельного ринку</li> <li>2. Інноваційні форми організації готельного бізнесу</li> </ol>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Екзамен
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

### Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ВПП 2.1
<b>Назва</b>	Санаторно-курортна справа
<b>Тип</b>	Вибіркова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Другий
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	4,5
<b>І'мя викладача</b>	Влащенко Н.М.
<b>Результати навчання</b>	<p>- здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах</p> <p>- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p> <p>- здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів</p>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	<p>1. Основи курортної медицини</p> <p>2. Технологія обслуговування в санаторно-курортних закладах.</p>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Екзамен
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

## Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ВПП 2.2
<b>Назва</b>	Діловий туризм
<b>Тип</b>	Вибіркова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Другий
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	4,5
<b>І'мя викладача</b>	Андренко І.Б.
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства</li> <li>- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</li> <li>- здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</li> <li>- здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</li> <li>- здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції</li> <li>- здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)</li> </ul>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретичні засади ділового туризму</li> <li>2. Індустрія ділового туризму в Україні й світі сучасний стан, особливості організації і функціонування, проблеми та перспективи розвитку</li> </ol>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Екзамен
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

### Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ВПП 2.3
<b>Назва</b>	Управління якістю готельно-ресторанних послуг
<b>Тип</b>	Вибіркова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Другий
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	5,0
<b>І'мя викладача</b>	Давидова О.Ю., Богдан Н.М.
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності</li> <li>- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</li> <li>- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію</li> <li>- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</li> </ul>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основи управління якістю на готельно-ресторанному підприємстві.</li> <li>2. Організація контролю та підвищення якості готельно-ресторанних послуг</li> </ol>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Диф.залік
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

### Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ВПП 2.4
<b>Назва</b>	Спеціалізовані види харчування
<b>Тип</b>	Вибіркова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Другий
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	4,5
<b>І'мя викладача</b>	Балацька Н.Ю.
<b>Результати навчання</b>	- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію - здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	1. Основи харчування здорової та хворої людини 2. Організація та технологія спеціальних видів харчування.
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Екзамен
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська

### Інформація про освітній компонент

<b>Код</b>	ВПП 2.5
<b>Назва</b>	Управління сталим розвитком готельно-ресторанного бізнесу
<b>Тип</b>	Вибіркова
<b>Цикл вищої освіти</b>	Другий
<b>Рік навчання</b>	
<b>Семестр</b>	Другий
<b>Кількість призначених кредитів ЄКТС</b>	4,0
<b>І'мя викладача</b>	Влащенко Н.М., Писаревський І.М.
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства</li> <li>- здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</li> <li>- здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</li> </ul>
<b>Технологія навчання</b>	Очне/заочне
<b>Попередні вимоги та додаткові вимоги</b>	
<b>Зміст курсу</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теорія готельно-ресторанного бізнесу. Концепція сталого розвитку</li> <li>2. Методологічні основи управління сталим розвитком готельно-ресторанного бізнесу</li> <li>3. Управління сталим розвитком готельно-ресторанного бізнесу</li> </ol>
<b>Рекомендована або необхідна література</b>	
<b>Заплановані навчальні засоби та методи викладання</b>	
<b>Методи та критерії оцінювання</b>	Екзамен
<b>Мова навчання та викладання</b>	Українська