

### 3. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

|   |   |
|---|---|
|   | <b>Менеджмент готельного курортного і туристського сервісу</b>  |
| <b>Присудження кваліфікації</b>   | Магістр з менеджменту організацій і адміністрування   |
| <b>Тривалість програми</b>  | 1,5 роки  |
| <b>Кількість кредитів</b>   | 90  |
| <b>Рівень кваліфікації відповідно до Національної рамки кваліфікацій та Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя</b> | 8,<br>другий (магістерський) рівень   |
| <b>Галузь знань</b>   | 07 Менеджмент   |
| <b>Особливі умови прийому</b>   | Вступний екзамен зі спеціальності, англійська мова  |
| <b>Конкретні механізми визнання попереднього навчання</b>   | формально   |
| <b>Вимоги та правила щодо отримання кваліфікації, зокрема вимоги щодо завершення програми</b>   | Магістерська робота   |
| <b>Профіль програми</b>   | Провідну роль у забезпеченні підготовки фахівців з спеціальності 073 Менеджмент (МГКТС) відіграє кафедра Туризму і готельного господарства  |
| <b>Програмні результати навчання</b>  | Здатність розв'язувати складні спеціалізовані завдання та вирішувати практичні проблеми в менеджменті організації (з урахуванням галузевої специфіки) або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій в умовах невизначеності та суперечливості вимог на основі інтеграції знань. Зрозуміле і недвозначне донесення власних висновків на основі їх обґрунтування. Прийняття управлінських рішень у складних і непередбачених умовах і відповідальність за їх реалізацію |
| <b>Структурно-логічна схема освітньої програми з кредитами</b>  | Нормативна частина – 63 кредитів<br>Вільний вибір студента – 27 кредитів  |
| <b>Форма навчання</b>   | Денна/заочна  |
| <b>Правила екзаменування та шкала оцінювання</b>  | В письмовій формі, за білетами, тестовий контроль за допомогою дистанційного курсу. Шкала оцінювання: національна та ECTS   |
| <b>Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності»</b>   | Вибіркові дисципліни професійної та практичної підготовки (Блок 1 або Блок 2) – 22,5 кредити ЕКТС   |
| <b>Практика/стажування</b>  | - виробнича практика;<br>- переддипломна практика   |
| <b>Навчання на робочому місці/стажування</b>  | Непередбачено   |
| <b>Керівник освітньої програми або особа з еквівалентною відповідальністю</b>   | Погасій С.О. – к.т.н., доц., доцент кафедри Туризму і готельного господарства   |
| <b>Доступ до подальшого навчання</b>  | Вступ до аспірантури  |

## 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>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знання передових концепцій та методів в галузі науково-дослідної та/або професійної діяльності і на межі предметних областей туризму</li> <li>- брати участь у дискусіях з проблемних питань розвитку туристичної сфери</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. Методологія наукових досліджень.</li> <li>2. Організація наукових досліджень.</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>   | 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>                            | <p>1 Обслуговування окремих сегментів споживачів</p> <p>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</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 організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації</li> <li>- здатність організувати 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 (зкладів) готельного та ресторанного господарства,</li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
|  | санаторно-курортних закладів<br>- здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності<br>- 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;<br>2. Характеристика фінансово-економічної, маркетингової та інноваційної діяльності підприємства, інформаційні технології та стратегічне управління на підприємстві.<br>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 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 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 (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 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 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 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,<br>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<br>- 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<br>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<br>- 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<br>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  |