

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради

Г.М. Грищенко

(протокол від «20» 12 2017р. № 4)



## ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

ПІДПРИЄМНИЦТВО В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

\_\_\_\_\_ (назва освітньої програми)

Рівень вищої освіти \_\_\_\_\_ перший (бакалаврський) \_\_\_\_\_  
(назва рівня вищої освіти)

Ступінь вищої освіти \_\_\_\_\_ бакалавр \_\_\_\_\_  
(назва ступеня вищої освіти)

Галузь знань \_\_\_\_\_ 24 Сфера обслуговування \_\_\_\_\_  
(шифр та найменування галузі знань)

Спеціальність \_\_\_\_\_ 241 Готельно-ресторанна справа \_\_\_\_\_  
(код та найменування спеціальності)

Кваліфікація \_\_\_\_\_ бакалавр з готельно-ресторанної справи \_\_\_\_\_  
(скорочена назва освітньої кваліфікації)

Київ 20/17р.

## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньої програми  
ПІДПРИЄМНИЦТВО В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ  
(назва освітньої програми)

Рівень вищої освіти \_\_\_\_\_ перший (бакалаврський) \_\_\_\_\_  
(назва рівня вищої освіти)  
Ступінь вищої освіти \_\_\_\_\_ бакалавр \_\_\_\_\_  
(назва ступеня вищої освіти)  
Галузь знань \_\_\_\_\_ 24 Сфера обслуговування \_\_\_\_\_  
(шифр та найменування галузі знань)  
Спеціальність \_\_\_\_\_ 241 Готельно-ресторанна справа \_\_\_\_\_  
(код та найменування спеціальності)

### РЕЦЕНЗІЇ ЗОВНІШНІХ СТЕЙКХОЛДЕРІВ (за наявності):

- 1) Дима О.О., заступник декана факультету маркетингу, професор кафедри комерційної діяльності та логістики ДВНЗ «Київський національний економічний університет ім. В. Гетьмана»
- 2) Кондратюк О.І., доцент кафедри економіки та фінансів підприємства Київського національного торговельно-економічного університету

## ПЕРЕДМОВА

РОЗРОБЛЕНО: Київський національний університет технологій та дизайну

РОЗРОБНИКИ:

Гарант освітньої програми \_

**Ніфатова Олена Михайлівна, к.е.н., доцент** кафедри підприємництва та бізнесу  
Київського національного університету технологій та дизайну

Члени проектної групи:

**Крахмальова Ніна Анатоліївна, к.е.н., доцент**, доцент кафедри підприємництва та бізнесу  
Київського національного університету технологій та дизайну

**Шкода Мар'яна Сергіївна, к.е.н., доцент**, доцент кафедри підприємництва та бізнесу  
Київського національного університету технологій та дизайну

**Пашко Оксана Валеріївна, студент**, факультету підприємництва та права Київського  
національного університету технологій та дизайну

Схвалено Вченою радою факультету підприємництва та права  
(повна назва факультету)

Протокол від «06» 12 20 17 року № 6

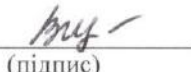
Декан факультету \_\_\_\_\_ підприємництва та права \_\_\_\_\_  
(повна назва факультету)

06.12.17 (дата)  (підпис) Л.М. Ганушак-Єфіменко  
(ініціали та прізвище)

Обговорено та рекомендовано на засіданні кафедри підприємництва та бізнесу  
(повна назва кафедри)

Протокол від «27» 11 20 17 року № 7

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ підприємництва та бізнесу  
(повна назва кафедри)

27.11.17 (дата)  (підпис) В.Г. Щербак  
(ініціали та прізвище)

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_  
(підпис)  О.М. Ніфатова  
(ініціали та прізвище)

Введено вперше/Вперше введено рішенням Вченої ради КНУТД від «20» 12 20 17 року

Діє тимчасово, до введення стандартів вищої освіти.

# 1. Профіль освітньої програми зі спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Київський національний університет технологій та дизайну Кафедра підприємництва та бізнесу
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) Ступінь вищої освіти – бакалавр Галузь знань – 24 Сфера обслуговування Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки Диплом бакалавра, одиничний, 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки
<b>Наявність акредитації</b>	Наказ МОН № 707 від 26.03.2017 р.
<b>Цикл/рівень</b>	Національна рамка кваліфікації України – сьомий рівень
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта або ступінь молодшого бакалавра
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До 01.07. 2024 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://knutd.edu.ua/ekts/">http://knutd.edu.ua/ekts/</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка фахівців які володіють глибокими знаннями, а також базовими й професійними компетентностями у виробничо-технологічній та сервісній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, що направлені на здобуття студентом економічних знань організації бізнес діяльності	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	Програма орієнтована на формування у здобувачів компетентностей щодо набуття глибоких знань, умінь та навичок зі спеціальності. Обов'язкові навчальні модулі – 75%, з них: дисципліни загальної підготовки – 30%, професійної підготовки – 44%, практична підготовка – 13%, вивчення іноземної мови – 13%. Дисципліни вільного вибору студента – 25%, з них, що розширюють: загальні компетентності – 30%, професійні – 70%.
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма
<b>Основний фокус освітньої програми</b>	Загальна програма: Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі. Акцент робиться на формуванні та розвитку професійних компетентностей у сфері організації готельно-ресторанному бізнесу; вивченні теоретичних та методичних положень, організаційних та практичних інструментів готельно-ресторанної справи.
<b>Особливості освітньої програми</b>	Передбачається викладання окремих дисциплін англійською мовою. Виконується в активному дослідницькому середовищі, є мобільною за програмою «Подвійний диплом».
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускник є придатним для працевлаштування на підприємствах, в організаціях та установах, що функціонують в галузі готельно-ресторанного бізнесу. Фахівець може займати первинні посади: фахівця із стандартизації, сертифікації та якості; фахівця із гостинності в місцях розміщення; фахівця із готельної справи; фахівця з ресторанної справи; диспетчера виробництва; служби перевезень; інспектора з контролю якості продукції; фахівця: з готельного обслуговування; із спеціалізованого обслуговування; організатора туристичної і готельної діяльності; інспектора з експлуатаційних, виробничо-технічних та організаційних питань; фахівця з організації дозвілля; фахівця зі спеціалізованого дозвілля; інструктора з основної діяльності; службовця з інформування.

<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-науковою/освітньо-професійною програмою.	
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>		
<b>Викладання та навчання</b>	Використовується студентоцентризований, проблемноорієнтований, професійноорієнтований, комунікативний, міждисциплінарний підходи до навчання. Форми організації освітнього процесу: лекція, практичні заняття, лабораторні роботи, семінари, робота в малих групах, проведення індивідуальних занять, проходження практики, консультація з викладачами, самонавчання через електронне Модульне середовище КНУТД. Інтерактивні лекції та практичні заняття.	
<b>Оцінювання</b>	Усні та письмові екзамени, тестування, есе, проектні роботи, презентації, звіти, контрольні роботи, курсові(проектні) роботи, комплексний екзамен з фаху.	
<b>6 – Програмні компетентності</b>		
<b>Інтегральна компетентність</b>	ІК	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів економічної науки, менеджменту, бізнес-підприємництва і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК1	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
	ЗК2	Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
	ЗК3	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	ЗК4	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
	ЗК5	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
	ЗК6	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	ЗК7	Здатність генерувати нові ідеї (креативність)
	ЗК8	Здатність приймати обґрунтовані рішення.
	ЗК9	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
	ЗК10	Здатність розробляти та управляти проектами.
<b>Спеціальні компетентності (ФК)</b>	СК1	Здатність проаналізувати та пояснити широкий діапазон бізнес-процесів.
	СК2	Формування комплексного уявлення в області організації готельно-ресторанної справи на підприємствах туризму та індустрії гостинності на прикладі міжнародної та вітчизняної практики.
	СК3	Здатність діагностувати організаційну систему управління підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
	СК4	Формування знань з функціонування механізмів організації готельно-ресторанної діяльності.
	СК5	Здатність діагностувати організаційну систему управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу.
	СК6	Використання відповідних інструментів для оцінювання бізнес-середовища для відкриття готельно-ресторанного бізнесу.
	СК7	Здатність генерувати бізнес-ідеї для організації та реалізації бізнес ідеї, трансформувати їх у соціально-економічний та комерційний результат.
	СК8	Здатність приймати і реалізовувати оптимальні бізнес-рішення в готельно-ресторанній діяльності.
	СК9	Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення.
	СК10	Володіння основами формування сприятливого організаційного мікроклімату
	СК11	Здатність застосовувати та формувати інформаційне забезпечення управління готельно-ресторанним бізнесом з використанням сучасного технічного та методичного інструментарію.
	СК12	Вміння відбирати та застосовувати економічні методи та моделі в управлінні підприємствами готельно-ресторанної діяльності.

	СК13	Здатність до організації та проведення системно-структурного аналізу процесу різних форм та видів об'єктів готельно-ресторанного бізнесу.
	СК14	Вміти визначати ключові критерії суб'єктів підприємницької діяльності з урахуванням результату аналізу зовнішнього середовища з метою визначення перспектив подальшого розвитку (SWOT-аналіз, фактори внутрішнього та зовнішнього середовища); визначення впливу макро- і мікроекономічних показників на об'єкти готельно-ресторанного бізнесу.
	СК15	Володіння навичками виходу на нові ринки, пошуку потенційних клієнтів, постачальників, зацікавлених осіб об'єктів готельно-ресторанного бізнесу.
	СК16	Вміння відбирати та застосовувати економетричні методи та моделі в управлінні підприємствами сфери послуг, об'єктів готельно-ресторанного бізнесу.
	СК17	Здатність до самостійної організації і проведення досліджень
	СК18	Здатність до безперервного самостійного професійного навчання
	СК19	Уміння використовувати професійно-профільовані знання й практичні навички з фундаментальних дисциплін в практичній діяльності, застосовувати знання та розуміння для розв'язання проблем формування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу.
	СК20	Здатність підтримувати релевантний рівень економічних знань та постійно підвищувати свою професійну підготовку.

#### **7– Програмні результати навчання**

##### **Знання та розуміння:**

ПРН 1	Здатність продемонструвати знання основ професійно-орієнтованих дисциплін із спеціальності в галузі бізнес-технологій в готельно-ресторанній діяльності.
ПРН 2	Демонструвати результати проведених досліджень перед аудиторією та організувати їх обговорення. Проявляти самостійність і відповідальність у роботі, професійну повагу до етичних принципів, демонструвати повагу до індивідуального та культурного різноманіття.
ПРН 3	Здатність продемонструвати поглиблені знання принаймні в одній з галузей готельно-ресторанної діяльності.
ПРН 4	Здатність організувати та контролювати технологічні процеси виробництва і споживання готельно-ресторанного продукту, знаходити організаційно- управлінські рішення, в тому числі в нестандартних ситуаціях, і нести за них відповідальність.
ПРН 5	Здатність продемонструвати знання та розуміння методології проектування, відповідних нормативних документів, чинних стандартів та технічних умов.
ПРН 6	Здатність розробляти концепції позиціонування на ринку послуг, застосовувати інноваційні технології організації діяльності закладу та створення клієнтоорієнтованого готельного та ресторанного продукту (послуги) для формування позитивного іміджу.
ПРН 7	Здатність продемонструвати розуміння впливу підприємницьких рішень в суспільному, економічному, соціальному і екологічному контексті.
ПРН 8	Здатність продемонструвати знання основ економіки та управління проектами.
ПРН 9	Володіння базовими знаннями та методами користування нормативною документацією з питань сертифікації, реклами; вміння узагальнювати інформацію щодо обґрунтованого використання бізнес-технологій в готельно-ресторанній діяльності.
ПРН 10	Здатність навички соціальної відповідальності професійної діяльності та етичних зобов'язань з точки зору професійної етики.
ПРН 11	Здатність володіти навичками роботи з комп'ютером, використовувати інформаційні технології для здійснення облікових процедур із застосуванням спеціалізованих інформаційних систем і комп'ютерних технологій.

ПРН 12	Здатність нести відповідальність за розвиток професійних знань та демонструвати вправність у володінні іноземною діловою мовою.
ПРН 13	Дотримуватися здорового способу життя, виявляти турботу про здоров'я і безпеку життєдіяльності співробітників, прагнення до збереження навколишнього середовища.
<b>Застосування знань та розуміння (уміння):</b>	
ПРН 14	Здатність продемонструвати вміння аргументовано проводити переговори із використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій та відповідної ділової мови.
ПРН 15	Здатність раціонально і ефективно організувати роботу на виробничій ділянці, контролювати і забезпечувати дотримання технології та раціональну експлуатацію устаткування, впроваджувати передові методи і прийоми роботи, прогресивні форми організації праці, дотримуватись вимог з охорони праці, протипожежної безпеки, захисту довкілля.
ПРН 16	Здатність обґрунтовувати ефективні варіанти розміщення ресторанного обладнання та допоміжних технічних засобів з урахуванням купівельних потоків, впроваджувати і раціонально вибирати, використовувати сучасне технологічне обладнання і тару для зберігання товарів, користуватися приладами для контролю і підтримання необхідних режимів зберігання, здійснювати оперативний контроль за дотриманням правил і режимів зберігання продуктів.
ПРН 17	Застосовувати спеціалізовані інформаційні системи і комп'ютерні технології аналізу ефективності готельно-ресторанної діяльності.
ПРН 18	Здатність до управління господарською діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, удосконалювати бізнес-процеси підприємства.
<b>Формування суджень:</b>	
ПРН 19	Демонструвати навички володіння загальнонауковими та спеціальними методами дослідження економічних явищ і процесів суб'єктів господарювання, підприємств (організацій) сфери надання послуг, у т. ч. готельно-ресторанних.
ПРН 20	Володіння базовими знаннями та методами організації логістичного сервісу, які дозволять проектувати логістичні системи різних рівнів, розробити концепцію реінжинірингу суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, розробити механізм організаційної координації.
ПРН 21	Володіти та застосовувати знання української мови, іноземної мови для формування ділових паперів і спілкування у професійній діяльності.
ПРН 22	Аналізувати розвиток систем ведення готельно-ресторанного бізнесу на національному та міжнародному рівнях з урахуванням професійного світогляду.
ПРН 23	Виконувати професійні функції з урахуванням безпеки життєдіяльності, соціального захисту населення.
ПРН 24	Спроможність розробляти і впроваджувати інновації в діяльність підприємств, нові форми обслуговування споживачів, досліджувати та оцінювати ефективність впливу інновацій на розвиток готельно-ресторанного бізнесу у цілому.
ПРН 25	Здатність формувати судження щодо раціональної організації діяльності по укладанню і оформленню угоди щодо закупівлі товарів, обґрунтовувати обсяг та структуру товарообігу, організувати використання контрактів і угод, організувати і впроваджувати прогресивні методи продажу товарів, брати участь у формуванні бізнес-плану розвитку підприємств гостинності.
ПРН 26	Володіння сучасними знаннями діючої законодавчо-нормативної бази з питань функціонування суб'єктів готельно-ресторанної діяльності, що здійснюють торговельну та комерційну діяльність (правознавство, підприємницьке право, організація захисту прав споживачів, матеріалознавство, товарознавство, безпека життєдіяльності, основи охорони праці).
ПРН 27	Розуміння основ економічної безпеки суб'єктів готельно-ресторанної діяльності на сучасному етапі економічного розвитку. Рівень цих знань дасть змогу проаналізувати проблеми й визначити перспективні напрями забезпечення економічної безпеки діяльності підприємств, запропонувати відповідні антикризові заходи.

ПРН 28	Володіння базовими знаннями та методами організації логістичного сервісу, які дозволять проектувати логістичні системи різних рівнів, розробити концепцію реінжинірингу готельно-ресторанної діяльності, розробити механізм організаційної координації.
ПРН 29	Здатність виконувати комп'ютерні обчислення щодо проблем організації та управління діяльністю суб'єктами готельно-ресторанної діяльності, використовуючи належне програмне забезпечення та принаймні одну мову програмування, знання методів аналізу та способів відображення результатів.
ПРН 30	Вільне володіння іноземною мовою, включаючи спеціальну термінологію, для проведення літературного пошуку, усного спілкування в процесі повсякденних контактів з метою отримання інформації, обслуговування клієнтів, необхідної для вирішення певних завдань діяльності.
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Всі науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму за кваліфікацією відповідають профілю і напряму дисциплін, що викладаються, мають необхідний стаж педагогічної роботи та досвід практичної роботи. В процесі організації навчання залучаються професіонали з досвідом дослідницької/управлінської/інноваційної/творчої роботи та/або роботи за фахом та іноземні лектори.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за освітньою програмою. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають існуючим нормативним актам.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Програма повністю забезпечена навчально-методичним комплексом з усіх компонентів освітньої програми, наявність яких представлена у модульному середовищі освітнього процесу Університету.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Передбачає можливість національної кредитної мобільності за деякими освітніми компонентами, що забезпечують набуття загальних або фахових компетентностей.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Мобільність студентів організовується на підставі партнерської угоди про співробітництво із зарубіжними університетами про участь у міжнародних освітніх програмах, які дають можливість: одержати додаткові знання у суміжних галузях науки; удосконалити рівень володіння іноземною мовою; ознайомитися із зарубіжною культурою, історією.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Основні навчальні модулі забезпечені навчально-методичним комплексом для іноземних студентів російською та англійською мовами.

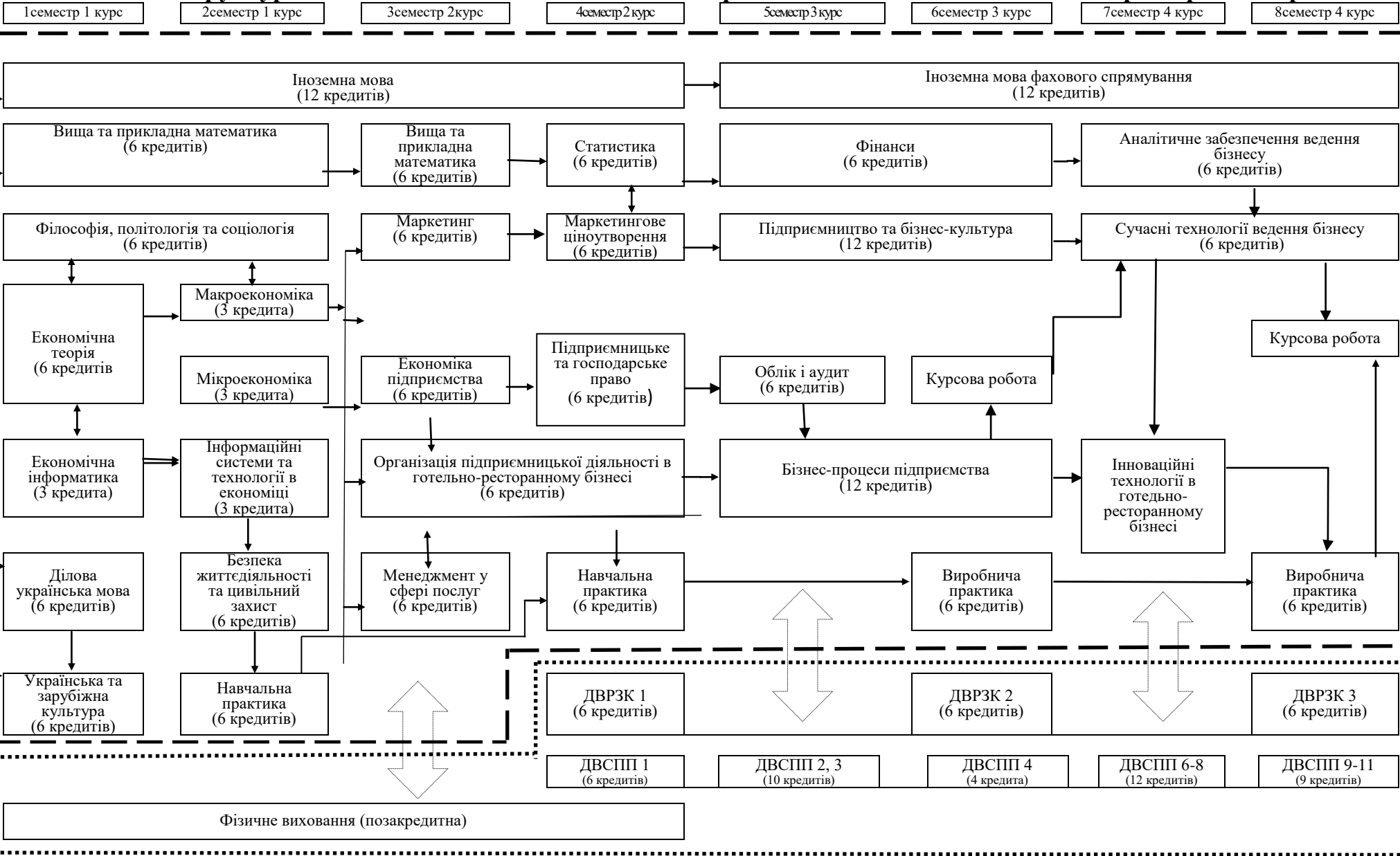


## 2. Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

### 2.1 Перелік компонентів

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 1	Українська та зарубіжна культура	6	залік
ОК 2	Іноземна мова	12	екзамен
ОК 3	Ділова українська мова	6	залік
ОК 4	Філософія, політологія та соціологія	6	екзамен
ОК 5	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	6	екзамен
ОК 6	Фізичне виховання	-	залік
ОК 7	Іноземна мова фахового спрямування	12	екзамен
Всього з циклу			
<b>Цикл професійної підготовки</b>			
ОК 8	Економічна теорія	3	екзамен
ОК 9	Вища та прикладна математика	9	екзамен
ОК 10	Інформаційні системи та технології в економіці	3	екзамен
ОК 11	Мікроекономіка	3	залік
ОК 12	Макроекономіка	3	залік
ОК 13	Економічна інформатика	3	екзамен
ОК 14	Статистика	6	екзамен
ОК 15	Менеджмент у сфері послуг	6	екзамен
ОК 16	Економіка підприємства	6	екзамен
ОК 17	Маркетинг	6	екзамен
ОК 18	Організація підприємницької діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	5	залік
ОК 19	Підприємницьке та господарське право	6	залік
ОК 20	Маркетингове ціноутворення	6	екзамен
ОК 21	Курсова робота з дисципліни «Організація підприємницької діяльності в готельно-ресторанному бізнесі»	1	залік
ОК 22	Облік і аудит	6	екзамен
ОК 23	Фінанси	6	екзамен
ОК 24	Бізнес-процеси підприємства	11	екзамен
ОК 25	Курсова робота з дисципліни «Бізнес-процеси підприємства»	1	залік
ОК 26	Підприємництво та бізнес-культура	12	екзамен
ОК 27	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	6	екзамен
ОК 28	Сучасні технології ведення бізнесу	5	екзамен
ОК 29	Курсова робота з дисципліни «Сучасні технології ведення бізнесу»	1	залік
ОК 30	Аналітичне забезпечення ефективності бізнесу	6	екзамен
ОК 31	Практична підготовка	24	залік
Всього з циклу			
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>180</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ДВРЗК	Дисципліни, що розширюють загальні компетентності	18	залік
ДВСПП	Дисципліни, що розширюють професійні компетентності	42	залік/екзамен
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

## 2.2 Структурно-логічна схема підготовки бакалавра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа







	ИРН 1	ИРН 2	ИРН 3	ИРН 4	ИРН 5	ИРН 6	ИРН 7	ИРН 8	ИРН 9	ИРН 10	ИРН 11	ИРН 12	ИРН 13	ИРН 14	ИРН 15	ИРН 16	ИРН 17	ИРН 18	ИРН 19	ИРН 20	ИРН 21	ИРН 22	ИРН 23	ИРН 24	ИРН 25	ИРН 26	ИРН 27	ИРН 28	ИРН 29	ИРН 30
OK27											*		*		*				*		*			*						
OK28															*						*				*					*
OK29													*	*				*		*										
OK30													*	*				*		*										
OK31												*			*			*		*		*								
OK32		*													*					*	*	*								
BK A1											*			*			*		*	*	*	*		*						*
BK A2											*			*			*		*	*	*	*		*					*	*
BK A3				*		*	*					*		*			*		*	*	*	*		*					*	*
BK A4												*		*			*		*	*	*	*		*					*	*
BK A5	*										*		*				*		*	*	*	*		*					*	*
BK A6														*			*		*	*	*	*		*					*	*
BK A7												*		*			*		*	*	*	*		*			*			*
BK A8						*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*			*			*
BK A9			*	*	*			*	*					*		*		*	*	*	*	*	*				*		*	*
BK A10		*			*							*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*						*	*
BK A11											*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					*	*	*
BK A12								*			*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				*	*	*	*
BK A13		*	*	*							*			*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*	*
BK A14	*										*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*				*	*	*
BK A15											*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*				*	*	*
BK A16											*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*				*	*	*
BK A17									*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*				*	*	*
BK A18	*	*	*			*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*		*	*	*
BK A19	*	*	*			*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*		*	*	*
BK A20	*	*	*			*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*		*	*	*
BK A21											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*			*	*	*	*
BK A22											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*			*	*	*	*
BK A23											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*			*	*	*	*
BK A24											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK A25	*										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK A26											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK A27									*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK A28						*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK A29									*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK A30					*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б1											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*	*
BK Б2											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*	*
BK Б3											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*	*
BK Б4											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*	*
BK Б5	*										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*	*
BK Б6											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б7									*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б8						*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б9					*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б10											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б11											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б12											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б13											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б14											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б15	*										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б16											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б17									*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б18						*			*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б19									*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б20											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б21											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б22						*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*
BK Б23						*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б24											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б25	*										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б26											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б27									*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б28						*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б29					*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*
BK Б30					*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*

## 6. Каталог дисциплін вільного вибору студента (ДВРЗК/ДВСПП)

Шифр блоку дисциплін	№ з/п	Назва дисципліни	Шифр кафедри, яка викладає дисципліну
1	2	3	4
<b>ВК А Дисципліни, що розширюють загальні компетентності здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» (ДВРЗК)</b>			
<b>ДВРЗК 1 (2 курс)</b>	ВК А1	Лідерство в управлінні	Мн
	ВК А2	Аналітичні основи здорового способу життя	ПФ
	ВК А3	Фірмовий стиль	РЖ
	ВК А4	Історія художньої культури	ЕПО
	ВК А5	Прикладне мистецтво	ТТВ
	ВК А6	Основи Web-дизайну	КНТ
	ВК А7	Правознавство	ППП
	ВК А8	Алгоритмізація та програмування	ЕКМр (Ек)
	ВК А9	Психологія самопізнання та саморозвитку	ПОСТД
<b>ДВРЗК 2 (3 курс)</b>	ВК А10	Екологія і сталий розвиток суспільства	ПЕТПХВ
	ВК А11	Експертиза товарів легкої промисловості	МЕТМ
	ВК А12	Виставковий маркетинг	ЕКМр
	ВК А13	Бізнес-планування	БЕТ
	ВК А14	Основи 2D-графіки в дизайні	ДІМ
	ВК А15	Актуальні тенденції моди	ХМК
	ВК А16	Основи створення об'єктів промислової власності	КТВШ
	ВК А17	Сертифікація продукції, послуг та персоналу	КІТВТ
	ВК А18	Енергозбереження та енергетичний менеджмент	ТРТБ
ВК А19	3D моделювання в Solid Works	ПММ	
<b>ДВРЗК 3 (4 курс)</b>	ВК А20	Дизайн мислення	ПОСТД
	ВК А21	Сервіс на підприємствах індустрії моди	ТКШВ
	ВК А22	Виставкові технології	Дзн
	ВК А23	Системи сервісних технологій	КІЕМ
	ВК А24	Фінансова грамотність в бізнесі	ФФЕБ
	ВК А25	Кластерне підприємництво	ПБ
	ВК А26	Візуалізація бізнес-інформації в системі обліку	ОА
	ВК А27	Тренінгові студії студента-дослідника	БШХ
	ВК А28	Ресурсоефективні та екологічно чисті виробництва	ТРТБ
	ВК А29	Філософія успіху	ФПУ
ВК А30	Креативні технології в текстилі	МЕТМ	
<b>ВК Б Дисципліни спеціальної професійної підготовки здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» (ДВСПП)</b>			
<b>ДВСПП 1 5 сем. (6 кр.)</b>	ВК Б.1	Комерційна діяльність підприємств	ПБ
	ВК Б.2	Оцінка ефективності в готельно-ресторанному бізнесі	ПБ
	ВК Б.3	Електронна підтримка споживачів	ПБ
	ВК Б.4	Графічний дизайн у виставковій діяльності	Дзн
	ВК Б.5	Логістичне обслуговування	ППП
	ВК Б.6	Загальна психологія	ППП
<b>ДВСПП 2 7 сем. (6 кр.)</b>	ВК Б.7	Оптимізаційні методи та моделі в готельно-ресторанному бізнесі та виставковій діяльності	КІТВТ
	ВК Б.8	Інформаційні технології у виставковому бізнесі	ПБ
	ВК Б.9	Математичне моделювання в підприємстві	КІТВТ
	ВК Б.10	Готельно-ресторанна індустрія України	ПБ
	ВК Б.11	Митне право	ППП
	ВК Б.12	Правові основи інвестиційної діяльності	ППП

ДВСПП 3 7 сем. (6 кр.)	ВК Б.13	Залучення капіталу в підприємстві	ПБ
	ВК Б.14	Інфраструктура виставкової діяльності	ПБ
	ВК Б.15	Інфраструктура готельно-ресторанного бізнесу	ПБ
	ВК Б.16	Брендинг в сфері обслуговування	ПБ
	ВК Б.17	Господарське право	ППП
	ВК Б.18	Експертиза в міжнародній торгівлі	ППП
ДВСПП 4 8 сем. (6 кр.)	ВК Б.19	Планування змін та реструктуризація підприємницької діяльності	ПБ
	ВК Б.20	Управління якістю послуг підприємств	ПБ
	ВК Б.21	Організація ресторанного господарства	ПБ
	ВК Б.22	Інновації сфери обслуговування	ПБ
	ВК Б.23	Організація управління в митних органах	ППП
	ВК Б.24	Судові та правоохоронні органи	ППП
ДВСПП 5 8 сем. (6 кр.) ДВСПП 7	ВК Б.25	Віртуальна комерція	ПБ
	ВК Б.26	Організація готельного господарства	ПБ
	ВК Б.27	Виставковий бізнес та комунікаційні технології	ПБ
	ВК Б.28	Право інтелектуальної власності	ППП
	ВК Б.29	Господарський процес	ППП
	ВК Б.30	Підприємницьке право	ППП