

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради КНУТД

І.М. Грищенко

(протокол від « 30 » 06 2020 \_ р. № 8)

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**ПІДПРИЄМНИЦТВО В**  
**ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Ступінь вищої освіти бакалавр

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Кваліфікація бакалавр з готельно-ресторанної справи

# ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійної програми

Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Ступінь вищої освіти бакалавр

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
(код та назва спеціальності)

## РЕЦЕНЗІЇ ЗОВНІШНІХ СТЕЙКХОЛДЕРІВ:

1. Федорова О.М., директор департаменту управління персоналом «Інтерконтиненталь»;
2. Пілоян Олександр Анатолійович, генеральний директор ТОВ «Дав ДАВ клуб»;
3. Гріненко Владислав Леонідович, співвласник ТОВ «Вінотека Бібліс».

ПЕРЕДМОВА

РОЗРОБЛЕНО: Київський національний університет технологій та дизайну

РОЗРОБНИКИ:

Гарант освітньої програми Ніфатова Олена Михайлівна, доцент кафедри підприємництва та бізнесу Київського національного університету технологій та дизайну

Члени робочої групи:

Крахмальова Ніна Анатоліївна, доцент кафедри підприємництва та бізнесу Київського національного університету технологій та дизайну

Шкода Мар'яна Сергіївна, доцент кафедри підприємництва та бізнесу Київського національного університету технологій та дизайну

Грищенко Олексій Сергійович, студент групи БГР-2-19 факультету підприємництва та права Київського національного університету технологій та дизайну

Схвалено Вченою радою факультету підприємництва та права

Протокол від «14» 05 2020 року № 5

Декан факультету підприємництва та права

14.05.2020



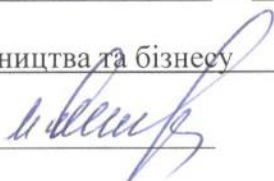
Р.Ю. Кожушко

Обговорено та рекомендовано на засіданні кафедри підприємництва та бізнесу

Протокол від «12» 05 2020 року № 12

Завідувач кафедри підприємництва та бізнесу

12.05.2020



І.М. Мягих

Гарант освітньої програми



О.М. Ніфатова

Вперше введено в дію наказом КНУТД від «10» 07 2020 року № 123

# 1. Профіль освітньо-професійної програми Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Київський національний університет технологій та дизайну Кафедра підприємництва та бізнесу
<b>Ступінь вищої освіти та кваліфікація 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, 240/180 кредитів ЄКТС.
<b>Наявність акредитації</b>	-
<b>Цикл/рівень</b>	Національна рамка кваліфікацій України – сьомий рівень.
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта, фахова передвища освіта, або ступінь молодшого бакалавра
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	-
<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>	
Забезпечити підготовку висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, які володіють базовими знаннями, загальними та спеціальними компетентностями у сфері функціонування та розвитку виробничо-технологічної та сервісної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, мають сформоване економічне, управлінське та підприємницьке мислення, ефективні комунікаційні та соціальні навички, активну громадянську позицію.	
<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 готельно-ресторанна справа. Обов'язкові навчальні модулі – 75%, з них: дисципліни загальної підготовки – 10%, професійної підготовки – 64%, 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 для підготовки бакалавра.
<b>Основний фокус програми</b>	Акцент у програмі зроблено на здобутті підприємницьких навичок та знань у готельно-ресторанному бізнесі, який передбачає визначену зайнятість та можливість подальшої освіти та кар'єрного зростання. Освітня програма дозволяє ґрунтовно вивчити специфіку організації готельно-ресторанного бізнесу та технологічні особливості сфери обслуговування. Структура програми передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. У програмі застосовано комплексний підхід до формування підприємницьких навичок та знань з управління сучасними підприємствами сфери обслуговування, що реалізується

	через навчання та практичну підготовку. Компоненти, які включено в освітню програму, засновані на теорії та практичному досвіді функціонування підприємств готельно-ресторанної справи. Освітня програма дозволяє студентам набути навичок та досвіду щодо організації та управління діяльністю підприємств сфери обслуговування, яка включає: підприємництво, економіку, маркетинг, фінанси, облік та звітність, організацію праці, проектування та налагодження виробництва продукції та послуг підприємств готельно-ресторанних бізнесу.
<b>Особливості освітньої програми</b>	Програма розвиває перспективи з професійної підготовки фахівців у сфері обслуговування з урахуванням специфічних особливостей функціонування та реалізації підприємницької діяльності у готельно-ресторанному бізнесі.
<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 готельно-ресторанному бізнесі сфери обслуговування та сфері послуг, а саме: в готелях, ресторанах та фірмах, малих та середніх підприємствах сфери обслуговування на посадах: керівника підприємства, установ та організацій (директор готельного (ресторанного) підприємства; завідувача підприємства громадського харчування, готелю; завідувача номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.); керівника малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; менеджера (управителя) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; професіонала в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи; організатора туристичної і готельної діяльності; адміністратора (господаря) залу; фахівця із готельної справи; менеджера (управителя) у готельному господарстві; менеджера (управителя) ресторану; начальника дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.), фахівця із ресторанної справи.
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за освітньо-науковою або освітньо-професійною програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Можливість отримання освіти на другому (магістерському) рівні на споріднених та інших спеціальностях, підвищення кваліфікації, академічна мобільність.
<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, семінарське, практичне, лабораторне заняття, практична підготовка, самостійна робота, консультація, розробка фахових проєктів (робіт), самонавчання через електронне Модульне середовище освітнього процесу КНУТД. Інтерактивні лекції та практичні заняття.
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання здійснюється згідно з системою ECTS, 100-бальною шкалою та національною шкалою оцінювання. Поточний контроль: усне та письмове опитування, тестування, есе, презентації, звіти, контрольні роботи, захист індивідуальних завдань. Підсумковий контроль: екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю, захисти курсових робіт та практик. Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність (ІК)</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК1 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.
	ЗК2 Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
	ЗК3 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	ЗК4 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
	ЗК5 Здатність працювати в команді.
	ЗК6 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	ЗК7 Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
	ЗК8 Навички здійснення безпечної діяльності.
	ЗК9 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
	ЗК10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
	ЗК11 Здатність спілкуватися іноземною мовою.
	ЗК12 Здатність до креативного та критичного мислення.
	ЗК13 Здатність приймати обґрунтовані рішення.
	ЗК14 Здатність виявляти ініціативу та підприємливість та винахідливість.
<b>Фахові компетентності (ФК)</b>	ФК1 Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
	ФК2 Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
	ФК3 Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
	ФК4 Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
	ФК5 Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК6 Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
	ФК7 Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

	ФК8	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
	ФК9	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
	ФК10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК11	Здатність виявляти, визначати та оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
	ФК12	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК14	Формування комплексного уявлення щодо організації діяльності індустрії гостинності на прикладі міжнародної та вітчизняної практики.
	ФК15	Здатність раціонально використовувати можливості підприємств готельно-ресторанного бізнесу задля їх подальшого розвитку та підвищення ефективності діяльності.

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

#### **Знання та розуміння:**

ПРН 1	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 2	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
ПРН 3	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

#### **Застосування знань та розуміння(уміння):**

ПРН 4	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
ПРН 5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 6	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі наявних наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 7	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ПРН 8	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ПРН 9	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 10	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
ПРН 11	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
ПРН 12	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
ПРН 13	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ПРН 14	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
ПРН 15	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
ПРН 16	Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
ПРН 17	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.
ПРН 18	Використовувати знання з професійно-орієнтованих дисциплін в сфері бізнес-технологій в готельно-ресторанній справі.
ПРН 19	Організовувати та контролювати бізнес-процеси в готельно-ресторанній справі, приймати організаційно-управлінські рішення, в тому числі в нестандартних ситуаціях, і нести за них відповідальність.
ПРН 20	Використовувати інструменти позиціонування на ринку послуг, застосовувати інноваційні технології організації діяльності та забезпечувати клієнтоорієнтований сервіс для формування позитивного іміджу.
<b>Формування суджень:</b>	
ПРН 21	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
ПРН 22	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 23	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 24	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
ПРН 25	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
<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 напрямку дисциплін, що викладаються; мають необхідний стаж педагогічної роботи та досвід практичної роботи. В процесі організації навчання залучаються професіонали з досвідом дослідницької, управлінської, інноваційної, творчої та фахової роботи, 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 чинним нормативним актам.



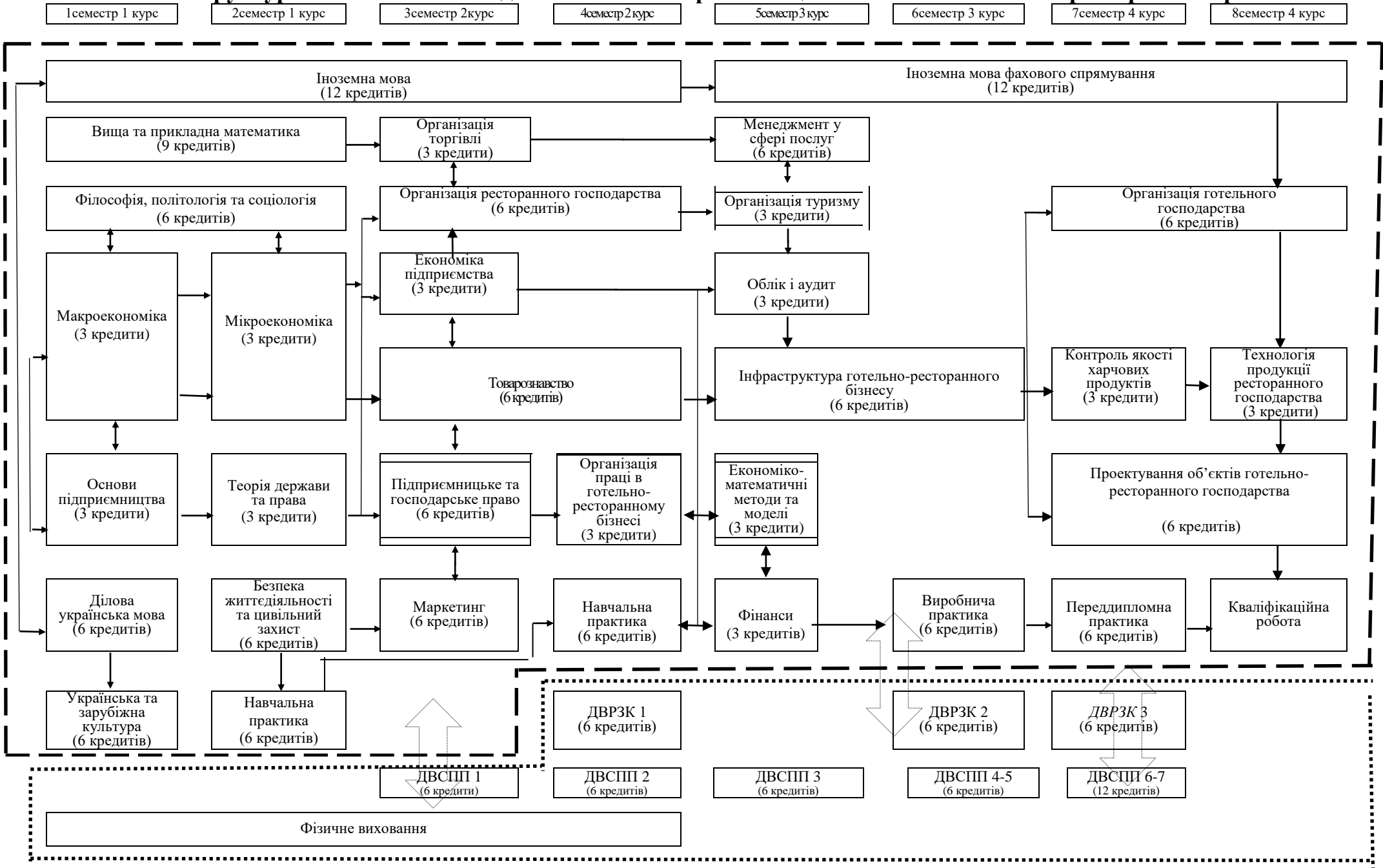
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Програма повністю забезпечена навчально-методичним комплексом з усіх компонентів освітньої програми, наявність яких представлена у модульному середовищі освітнього процесу Університету.</p> <p>Бібліотека Київського національного університету технологій та дизайну забезпечена необхідними підручниками та навчальними посібниками, науковими та монографічними виданнями, а також фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, в тому числі в електронному вигляді.</p> <p>На офіційному веб-сайті – <a href="https://knutd.edu.ua/">https://knutd.edu.ua/</a> розміщено основну інформацію про освітню, наукову, навчально-методичну та видавничу діяльність університету, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, правила прийому, контактну інформацію тощо.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників Університету, зокрема навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі двосторонніх договорів між Київським національним університетом технологій та дизайну та організаціями-партнерами.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Міжнародну кредитну мобільність організовано на підставі двосторонніх угод про співробітництво між Університетом та навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів, а також в рамках програми ERASMUS +, що надає можливість отримувати додаткові знання у суміжних галузях науки; удосконалювати рівень володіння іноземною мовою; ознайомитися із зарубіжною культурою, історією; одержати диплом зарубіжного університету.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти здійснюється за акредитованими освітніми програмами. Координацію освітнього процесу іноземних студентів забезпечує відділ по роботі з іноземними студентами</p> <p><a href="https://knutd.edu.ua/admissions_main/international_students_ukr/contacts/">https://knutd.edu.ua/admissions_main/international_students_ukr/contacts/</a></p>

## 2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1 Перелік компонентів освітньо-професійної програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

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>			
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Українська та зарубіжна культура	6	залік
ОК 2	Іноземна мова	12	залік, екзамен
ОК 3	Ділова українська мова	6	залік
ОК 4	Філософія, політологія та соціологія	6	екзамен
ОК 5	Іноземна мова фахового спрямування	12	залік, екзамен
ОК 6	Фізичне виховання <sup>1</sup>	-	залік
Всього з циклу		42	
Цикл професійної підготовки			
ОК 7	Макроекономіка	3	екзамен
ОК 8	Мікроекономіка	3	залік
ОК 9	Вища та прикладна математика	9	залік, екзамен
ОК 10	Підприємницьке та господарське право	6	залік
ОК 11	Основи підприємництва	3	екзамен
ОК 12	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	6	екзамен
ОК 13	Економіко-математичні методи та моделі	3	екзамен
ОК 14	Теорія держави та права	3	екзамен
ОК 15	Економіка підприємства	3	екзамен
ОК 16	Організація торгівлі	3	екзамен
ОК 17	Маркетинг	6	екзамен
ОК 18	Товарознавство	6	залік, екзамен
ОК 19	Організація ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 20	Облік і аудит	3	залік
ОК 21	Фінанси	3	залік
ОК 22	Менеджмент у сфері послуг	6	екзамен
ОК 23	Інфраструктура готельно-ресторанного бізнесу	6	екзамен
ОК 24	Організація праці в готельно-ресторанному бізнесі	3	екзамен
ОК 25	Організація туризму	3	екзамен
ОК 26	Організація готельного господарства	6	екзамен
ОК 27	Контроль якості харчових продуктів та послуг	3	екзамен
ОК 28	Технологія продукції ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 29	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 30	Практична підготовка	24	залік
ОК 31	Кваліфікаційна робота	12	атестація
Всього з циклу		138	
<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 спеціальної професійної підготовки	42	залік
Всього з циклу		<b>60</b>	
<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





## 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 8	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12	ПРН 13	ПРН 14	ПРН 15	ПРН 16	ПРН 17	ПРН 18	ПРН 19	ПРН 20	ПРН 21	ПРН 22	ПРН 23	ПРН 24	ПРН 25
OK1															+	+	+								+
OK2																					+		+	+	+
OK3															+		+				+		+	+	+
OK4			+												+	+									+
OK5																					+		+	+	+
OK6																		+				+			
OK7				+														+				+			
OK8																									
OK9														+											
OK10	+		+		+										+	+	+	+							
OK11	+						+		+					+				+		+				+	
OK12	+		+				+	+			+		+												
OK13	+			+		+	+			+				+										+	
OK14			+												+	+	+								
OK15	+			+								+							+					+	
OK16				+	+									+							+				
OK17				+		+	+		+	+								+		+				+	
OK18				+					+		+														
OK19	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+			+	+	+
OK20	+					+													+			+		+	
OK21	+																		+			+		+	
OK22		+			+	+	+		+			+		+					+	+	+		+	+	
OK23		+			+	+		+		+		+		+						+	+			+	
OK24	+	+	+		+	+						+	+						+	+	+				
OK25		+			+				+															+	+
OK26	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+		+	+	+
OK27	+						+				+									+		+			
OK28	+	+			+	+		+	+		+									+	+		+		
OK29	+	+			+	+		+	+	+			+						+	+	+			+	
OK30		+						+	+		+			+						+	+		+	+	+
OK 31	+	+		+		+	+	+	+			+		+					+	+	+	+	+	+	+

## 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>			
ДВРЗК1 (2 курс)	ВК 3К1	Лідерство в управлінні	Мн
	ВК 3К2	Аналітичні основи здорового способу життя	ПФ
	ВК 3К3	Фірмовий стиль	РЖ
	ВК 3К4	Історія художньої культури	ЕПО
	ВК 3К5	Прикладне мистецтво	ТДТМ
	ВК 3К6	Основи Web-дизайну	КНТ
	ВК 3К7	Правознавство	ППП
	ВК 3К8	Алгоритмізація та програмування	ЕКМр
	ВК 3К9	Психологія самопізнання та саморозвитку	ПОСТД
	ВК3К10	Екологія і сталий розвиток суспільства	ПЕТПХВ

ДВРЗК 2 (3 курс)	ВКЗК11	Експертиза товарів легкої промисловості	ТДТМ
	ВКЗК12	Виставковий маркетинг	ЕКМр
	ВКЗК13	Бізнес-планування	БЕТ
	ВКЗК14	Основи 2D-графіки в дизайні	ДІМ
	ВКЗК15	Актуальні тенденції моди	ХМК
	ВКЗК16	Основи створення об'єктів промислової власності	КТВІШ
	ВКЗК17	Сертифікація продукції, послуг та персоналу	КІТВТ
	ВКЗК18	Енергозбереження та енергетичний менеджмент	ТРТБ
	ВКЗК19	3D моделювання в Solid Works	ПММ
	ВКЗК20	Дизайн мислення	ПОСТД
	ВКЗК21	Сервіс на підприємствах індустрії моди	ТКШВ
ДВРЗК 3 (4 курс)	ВКЗК22	Виставкові технології	Дзн
	ВКЗК23	Системи сервісних технологій	КІЕМ
	ВКЗК24	Фінансова грамотність в бізнесі	ФФЕБ
	ВКЗК25	Кластерне підприємництво	ПБ
	ВКЗК26	Візуалізація бізнес-інформації в системі обліку	ОА
	ВКЗК27	Тренінгові студії студента-дослідника	БШХ
	ВКЗК28	Ресурсоефективні та екологічно-чисті виробництва	ТРТБ
	ВКЗК29	Філософія успіху	ФПУ
	ВКЗК30	Креативні технології в текстилі	ТДТМ
<b>ВК Б Дисципліни спеціальної професійної підготовки здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» (ДВСПП)</b>			
ДВСПП 1 4 сем. (3 кр.)	<b>ВКФК1</b>	Електронна комерція	ЕКМр
	<b>ВКФК2</b>	Хмарні технології в економіці	ЕКМр
	<b>ВКФК3</b>	Тайм-менеджмент	Мн
	<b>ВКФК4</b>	Інформаційний менеджмент	Мн
ДВСПП 2 5 сем. (5кр.)	<b>ВКФК5</b>	Міжнародний облік та аудит	ОА
	<b>ВКФК6</b>	Бухгалтерський облік у прикладних програмних рішеннях	ОА
	<b>ВКФК7</b>	Фінансова глобалізація	ФФЕБ
ДВСПП 3 5 сем. (5 кр.)	<b>ВКФК8</b>	Грошово-кредитні системи зарубіжних країн	ФФЕБ
	<b>ВКФК9</b>	Бренд-менеджмент	ЕКМр
	<b>ВКФК10</b>	Медіа-планування	ЕКМр
ДВСПП 4 6 сем. (4 кр.)	<b>ВКФК11</b>	Міжнародна економіка	БЕТ
	<b>ВКФК12</b>	Облік та звітність суб'єктів малого бізнесу	ОА
	<b>ВКФК13</b>	Менеджмент якості	Мн
	<b>ВКФК14</b>	Операційний менеджмент	Мн
	<b>ВКФК15</b>	Комунікації в публічному адмініструванні	Мн
	<b>ВКФК16</b>	Фінансовий ринок та біржова діяльність	ФФЕБ
	<b>ВКФК17</b>	Поведінка споживача	ЕКМр
	<b>ВКФК18</b>	Інвестиційна діяльність підприємства	БЕТ
	<b>ВКФК19</b>	Туроперейтинг	БЕТ
ДВСПП 5 7 сем. (4 кр.)	<b>ВКФК20</b>	Облік у банках	ОА
	<b>ВКФК21</b>	Забезпечення ефективності управління	Мн
	<b>ВКФК22</b>	Антимонопольне регулювання	Мн
	<b>ВКФК23</b>	Фінансове планування	ФФЕБ
	<b>ВКФК24</b>	Управління продажами	ЕКМр
	<b>ВКФК25</b>	Аналіз, моделювання та управління ризиками	ЕКМр
	<b>ВКФК26</b>	Економіка і організація інноваційної діяльності	БЕТ
	<b>ВКФК27</b>	Міжнародні економічні організації	БЕТ
ДВСПП 6 7 сем. (4 кр.)	<b>ВКФК28</b>	Облік у бюджетних установах	ОА
	<b>ВКФК29</b>	Менеджмент корпоративних структур	Мн
	<b>ВКФК30</b>	Управління розвитком інфраструктури (міста, регіону, країни)	Мн
	<b>ВКФК31</b>	Інвестування	ФФЕБ
	<b>ВКФК32</b>	Психологія реклами	ЕКМр
	<b>ВКФК33</b>	Бізнес-аналітика	ЕКМр
	<b>ВКФК34</b>	Економічний успіх підприємств	БЕТ
	<b>ВКФК35</b>	Транснаціональні відносини	БЕТ

ДВСПП 7 7 сем. (4 кр.)	<b>ВКФК36</b>	Облікова політика підприємства	ОА
	<b>ВКФК37</b>	Менеджмент персоналу	Мн
	<b>ВКФК38</b>	Інноваційний менеджмент	Мн
	<b>ВКФК39</b>	Державні та місцеві фінанси	ФФЕБ
	<b>ВКФК40</b>	Кадровий менеджмент суб'єктів публічної сфери	Мн
	<b>ВКФК41</b>	Маркетинг промислових підприємств	ЕКМр
	<b>ВКФК42</b>	Імітаційне моделювання	ЕКМр
	<b>ВКФК43</b>	Міжнародна економічна інтеграція	БЕТ
	<b>ВКФК44</b>	Зелений туризм	БЕТ
ДВСПП 8 7 сем. (4 кр.)	<b>ВКФК45</b>	Міжнародні стандарти (МСФЗ, МСА)	ОА
	<b>ВКФК46</b>	Виробничий менеджмент	Мн
	<b>ВКФК47</b>	Стратегічний менеджмент	Мн
	<b>ВКФК48</b>	Менеджмент якості послуг державних та муніципальних органів влади	Мн
	<b>ВКФК49</b>	Бюджетна система	ФФЕБ
	<b>ВКФК50</b>	Міжнародний маркетинг	ЕКМр
	<b>ВКФК51</b>	Моделі економічної динаміки	ЕКМр
	<b>ВКФК52</b>	Витрати підприємства	БЕТ
	<b>ВКФК53</b>	Етика міжнародного бізнесу	БЕТ
ДВСПП 9 8 сем. (3 кр.)	<b>ВКФК54</b>	Обліково-інформаційні системи і технології в аналізі та аудиті	ОА
	<b>ВКФК55</b>	Менеджмент ресурсів	Мн
	<b>ВКФК56</b>	Соціально-орієнтований менеджмент	Мн
	<b>ВКФК57</b>	Управлінський контроль в публічній сфері	Мн
	<b>ВКФК58</b>	Фінансування зовнішньо-економічної діяльності	ФФЕБ
	<b>ВКФК59</b>	Паблікрілейшинз	ЕКМр
	<b>ВКФК60</b>	Системи підтримки прийняття рішень	ЕКМр
	<b>ВКФК61</b>	Проектний аналіз	БЕТ
	<b>ВКФК62</b>	Міжнародні інвестиції	БЕТ
	<b>ВКФК63</b>	PR and fashion promotion	ЕКМр
<b>ВКФК64</b>	Туристична логістика	ЕКМр	
ДВСПП 10 8 сем. (3 кр.)	<b>ВКФК65</b>	Облік і звітність в оподаткуванні	ОА
	<b>ВКФК66</b>	Менеджмент сталого розвитку	Мн
	<b>ВКФК67</b>	Стаффінг	Мн
	<b>ВКФК68</b>	Соціальне страхування	ФФЕБ
	<b>ВКФК69</b>	Маркетинг послуг	ЕКМр
	<b>ВКФК70</b>	Актуарні розрахунки	ЕКМр
	<b>ВКФК71</b>	Бізнес послуг	БЕТ
	<b>ВКФК72</b>	Міжнародні операції	БЕТ
ДВСПП 11 8 сем. (3 кр.)	<b>ВКФК73</b>	Облік у зарубіжних країнах	ОА
	<b>ВКФК74</b>	Забезпечення ефективності управління	Мн
	<b>ВКФК75</b>	Рекрутинг	Мн
	<b>ВКФК76</b>	Бюджетний менеджмент	Мн
	<b>ВКФК77</b>	Банківська справа	ФФЕБ
	<b>ВКФК78</b>	Інтернет-маркетинг	ЕКМр
	<b>ВКФК79</b>	Технологія створення програмних та інтелектуальних систем	ЕКМр
	<b>ВКФК80</b>	Зовнішньоекономічна діяльність	БЕТ



INTERCONTINENTAL

KYIV

## Рецензія

### на освітньо-професійну програму «Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі»

Рецензована освітньо-професійна програма «Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі» Київського національного університету технологій та дизайну є структурованою та ставить за мету підготовку кваліфікованих фахівців, що легко можуть конкурувати на міжнародній арені сфери готельно-ресторанного бізнесу, тому що в основі підготовки кадрів лежать не просто базові знання, виховання загальних умінь та навичок, а спеціальні компетенції, критично важливі для діячів готельно-ресторанної справи як в Україні, так у світі загалом.

Програма націлена на повноцінне формування у студентів управлінського та підприємницького мислення, навичок ефективної комунікацій та вміння вести ділові переговори, дотримуючись всіх протоколів з врахуванням і міжкультурних традицій, і національних традицій. Для того, щоб Україна стала привабливою для іноземних гостей та з метою виведення готельно-ресторанної справи українського формату на міжнародний ринок в рецензованій програмі достатньо приділено уваги висвітленню питань міжнародних зв'язків, підтриманню міжнародних традицій та розвитку традицій національних.

Місія рецензованої освітньо-професійної програми полягає в підготовці фахівців з «генетикою гостинності у серці», що володіють знаннями, вміннями і навичками колективної роботи, аналітичними здібностями, дослідницьким духом, лідерськими якостями та гнучкістю мислення без шаблонів, здатними швидко реагувати на зміни ринку готельно-ресторанних послуг.

У числі конкурентних переваг програми слід відзначити, що до її реалізації залучаються практичні працівники. Однією з переваг є врахування вимог роботодавців при формуванні дисциплін обов'язкової частини, які за своїм змістом дозволяють забезпечити спеціальні компетенції випускника. Якість змістовної складової програми не викликає сумнівів. Включені дисципліни розкривають сутність актуальних на сьогоднішній день питань підприємництва в готельно-ресторанному бізнесі. Структура програми в цілому логічна і послідовна. Зміст дисциплін відповідає компетентнісній моделі випускника.

Директор департаменту  
з управління персоналом

Федорова О.М.



## РЕЦЕНЗІЯ

### на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня Київського національного університету технологій та дизайну «Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі»

Рецензована освітньо-професійна програма розроблена належним чином та враховує сучасні світові тенденції підготовки конкурентоспроможних фахівців сфери обслуговування, які вимагають опанування молодими спеціалістами широкого спектру професійних компетентностей, зокрема у сфері туризму.

Готельно-ресторанний бізнес є головним фактором і основною складовою туристичної інфраструктури, відіграє провідну роль у презентації вітчизняного туристичного продукту на світовому ринку туристичних послуг. Ця сфера в комплексі туристичних послуг світового господарства розвивається швидкими темпами і в перспективі може стати найбільш важливим сектором туристичної діяльності.

Стан готельно-ресторанного бізнесу впливає на розвиток індустрії туризму загалом, створення туристичних послуг, інші ключові сегменти економіки - транспорт, будівництво, зв'язок, торгівлю та ін. Таким чином, створення ефективного готельно-ресторанного бізнесу відіграє важливе значення як один з пріоритетних напрямів структурної перебудови економіки України.

Як туристичний оператор маємо відзначити, що дана освітня програма побудована таким чином, що надає змогу майбутнім фахівцям сфери обслуговування розширити свої професійні компетентності у сфері туризму. Оскільки готельний та ресторанний бізнес нерозривно пов'язані із сферою туризму, вважаємо правильним та доцільним наявність у даній освітньо-професійній програмі такої дисципліни, як «Організація туризму».

Генеральний директор



О.А. Пілюян

ТОВ „ДАВ КЛУБ”

# Contrabando

food & drink

01024, м. Київ, Україна  
вул. Антоновича 14-а  
Тел: +38 093 139 53 61  
vgdavclub@gmail.com

## Рецензія

на освітньо-професійну програму

«Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі»

Метою рецензованої освітньо-професійної програми «Підприємництво у готельно-ресторанному бізнесі», за якою отримують свої професійні знання та уміння студенти Київського національного університету технологій та дизайну є підготовка соціально мобільних, висококваліфікованих фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Перелік компонентів освітньо-професійної програми дозволяє сформувати певний рівень готовності студентів до процесу надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних і готельних закладів, ознайомити зі структурними підрозділами, їх управлінням, а також з особливостями маркетингової політики підприємств.

Одним із позитивних факторів освітньо-професійної програми є наявність вибіркового компонентів, що дозволяє студентам самостійно зробити вибір щодо вивчення дисциплін, які відповідають їх професійним інтересам.

Побажанням щодо подальшого розвитку спеціальності є більше залучення представників готельно-ресторанного бізнесу до участі у заходах які проводяться як кафедрою так і університетом загалом.

Директор  
ТОВ «Контрабандо»

В.Л. Гріненко

