

**Державний торговельно-економічний університет**

**Факультет технологій та бізнесу**

## **ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ**

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

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

**Київ 2024**

### 3. Освітня програма.

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Факультет технологій та бізнесу Кафедра менеджменту готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Міжнародний готельний і ресторанный бізнес»
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає СВО МОН України
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07.2023 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Освітній ступінь бакалавра
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	1 рік 4 місяці
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="https://knute.edu.ua">https://knute.edu.ua</a>
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, що мають ґрунтовні знання у сфері міжнародного готельного і ресторанный бізнесу, володіють практичними навичками та компетентностями розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі в умовах інтернаціоналізації господарської діяльності та спроможні здійснювати науково-дослідницьку і викладацьку діяльність	
3 - Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	<b>Об'єкти вивчення:</b> готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень <b>Цілі навчання</b> набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі <b>Теоретичний зміст предметної області</b> Готельна справа, ресторанный справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекткування підприємств готельного та ресторанный господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанный господарства

	<p><b>Методи, методики та технології:</b> методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Професійна, прикладна
<b>Основний фокус освітньої програми</b>	<p>Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні та наукові завдання в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу в умовах глобалізації та інтернаціоналізації, з фокусуванням на міждисциплінарних взаємозв'язках сфери міжнародної діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p><b>Ключові слова:</b> міжнародні готельні і ресторани мережі, міжнародний бізнес, управління доходами (Revenue), управління корпораціями, міжнародні економічні відносини, міжнародний туризм, міжнародний маркетинг</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з організації діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, у т. ч. з міжнародним капіталом на ринку послуг України та організація діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу на міжнародних ринках. Проходження практичної підготовки та стажування за кордоном з отриманням міжнародних сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до освітнього процесу. Розширення варіативної складової за рахунок прикладних дисциплін, які забезпечують формування умінь та навичок для роботи у сфері міжнародного готельного та ресторанного бізнесу</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Професії відповідно до Національного класифікатору професій ДК 003:2010</p> <p>231 Викладачі університетів та закладів вищої освіти</p> <p>248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи:</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи:</p> <p>2483.1 Наукові співробітники (рекреалогія)</p> <p>2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи</p> <p>2471 Професіонали з контролю за якістю</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>3414 Фахівець з розвитку сільського туризму</p>

	<p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>2320 Викладачі середніх навчальних закладів</p> <p>2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів</p> <p>2351.1 Наукові співробітники (методи навчання)</p> <p>2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання</p> <p>2359.2 Інші фахівці в галузі навчання</p> <p>2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)</p> <p><i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки</i></p>
<b>Подальше навчання</b>	Можливість здобуття ступеня доктора філософії з економіки, менеджменту, маркетингу; доступ до дослідницьких стипендій для участі у програмах циклу післядипломної освіти; набуття додаткових кваліфікацій того самого рівня НРК
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання</p> <p>Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи з використанням сучасних освітніх й інформаційних технологій та методик навчання (тренінгів, круглих столів, дискусійних клубів, дистанційного навчання, прикладних програмних пакетів, систем обробки та аналізу даних</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Письмові екзамени, підсумковий модульний контроль, усні та письмові опитування, перевірка есе та презентацій, написання та захист кваліфікаційної роботи.</p> <p>Оцінювання здійснюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу студентів», «Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів у ДТЕУ».</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи, зокрема з урахуванням <i>інтернаціоналізації та глобалізації сфери гостинності</i>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	<p>СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу, зокрема у <i>міжнародному середовищі</i></p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для</p>

	<p>врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами, зокрема з урахуванням національних особливостей.</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності, зокрема у міжнародному середовищі</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</li> <li>2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</li> <li>3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</li> <li>4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</li> <li>5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</li> </ol>

	<p>6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності</p> <p>7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p>8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</p> <p>11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p> <p>12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	100% науково-педагогічних працівників, задіяних до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій залучаються провідні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу. Для підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв</p> <p>Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції</p> <p>Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві</p> <p>Лабораторія енології та барної справи</p> <p>Лабораторія сенсорного аналізу</p> <p>Лабораторія дизайну HoReCa</p> <p>Лабораторія дизайну та інжинірингу</p> <p>Лабораторія систем автоматизованого проектування</p> <p>Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами</p> <p>Кабінет менеджменту туристичного бізнесу</p> <p>Навчально-науковий центр бізнес-симуляції</p> <p>VR-бібліотека, SMART-бібліотека</p> <p>Наявність соціально-побутової інфраструктури ДТЕУ</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне</b>	Використання віртуального навчального середовища ДТЕУ, програмне забезпечення: системи управління готелем Opera, Hotel Matrix і Price Inspector; система Iiko для автоматизації роботи

<b>забезпечення</b>	ресторанів або мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus. Діюча система дистанційного навчання MOODLE забезпечує самостійну та індивідуальну підготовку, освітня платформа «МІА Освіта» забезпечує організацію освітнього процесу за очною та дистанційною формами з можливістю комплексного оцінювання учасників освітнього процесу. Авторські розробки професорсько-викладацького складу. Програма забезпечена підручниками, навчально-методичними виданнями, інформаційною базою та доступом до іноземних та вітчизняних електронних ресурсів відкритого доступу джерел інформації, наукометричних баз даних, ліцензованих реферативні і повнотекстові бази даних (WILEY, BENTHAM SCIENCE, PRESSREADER, FINANCIAL TIMES, ASTM COMPASS COMPLETE)
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між ДТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе навчання іноземних громадян

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

### 2.1. Перелік компонент ОП

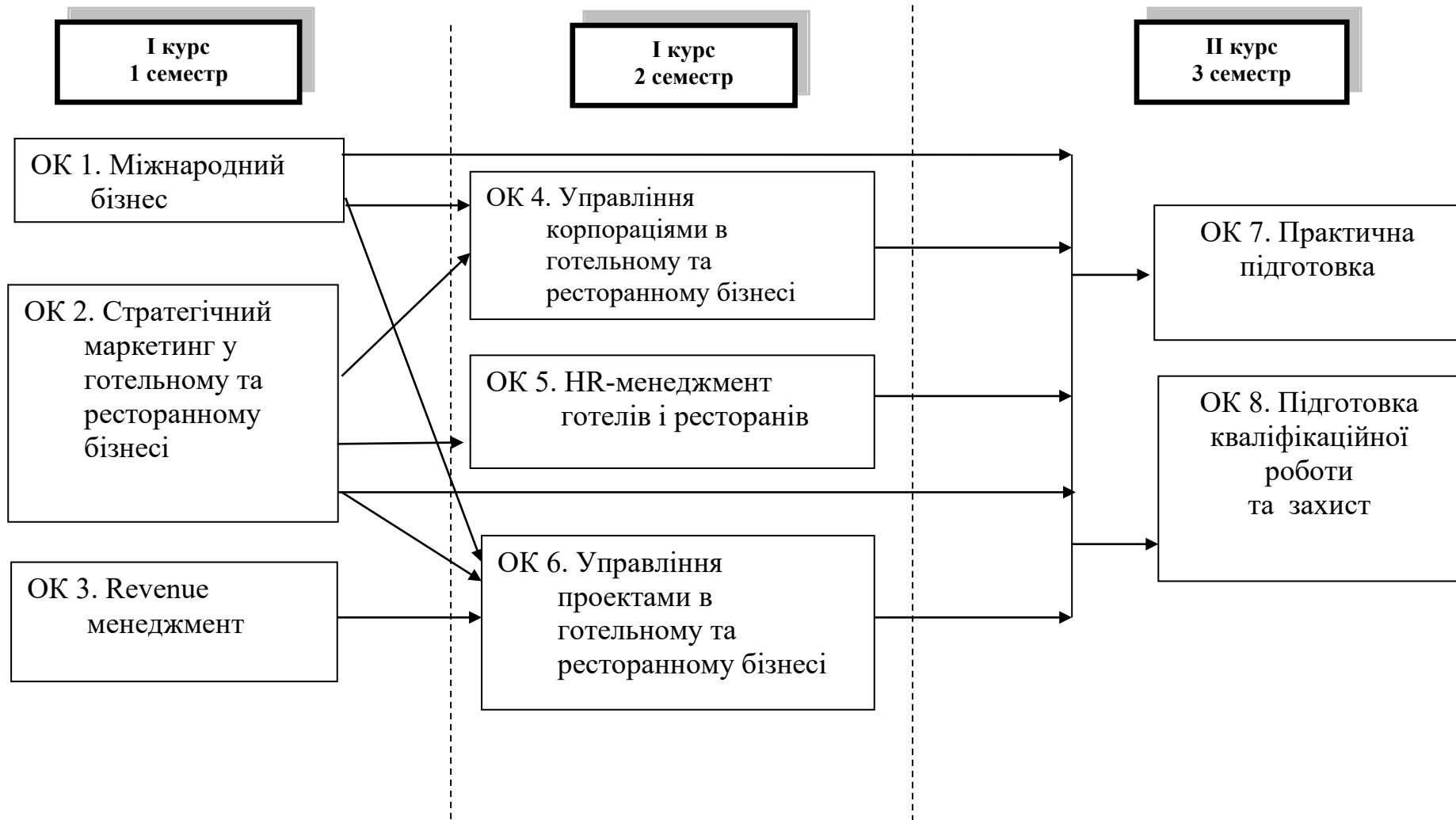
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ОК 1.	Міжнародний бізнес	6
ОК 2.	Стратегічний маркетинг у готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 3.	Revenue менеджмент	6
ОК 4.	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6
ОК 6.	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 7.	Практична підготовка	21
ОК 8.	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	9
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>66</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
ВК 1.	Антикризова психологія	6
ВК 2.	Безпека життя	6
ВК 3.	Бренд-менеджмент	6
ВК 4.	Готельна справа	6

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
ВК 5.	Діловий протокол та етикет	6
ВК 6.	Договірне право	6
ВК 7.	Інноваційний та стартап-менеджмент у сфері гостинності	6
ВК 8.	Інтелектуальна власність	6
ВК 9.	Інформаційні війни	6
ВК 10.	Консьюмерське право	6
ВК 11.	Концепції і ресторанный креатив	6
ВК 12.	Корпоративне право	6
ВК 13.	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК 14.	Міжнародні кредитно-розрахункові та валютні операції	6
ВК 15.	Міжнародні стратегії економічного розвитку	6
ВК 16.	Міжнародний туризм	6
ВК 17.	Міжнародні фінанси	6
ВК 18.	Міжнародний маркетинг	6
ВК 19.	Міжнародний МІСЕ туризм	6
ВК 20.	Основи кібербезпеки	6
ВК 21.	Облік і фінансова звітність за міжнародними стандартами	6
ВК 22.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6
ВК 23.	Психологія бізнесу	6
ВК 24.	Психологія іміджу	6
ВК 25.	Психологія самовизначення особистості	6
ВК 26.	Ресторанна справа	6
ВК 27.	Технології цифрового маркетингу	6
ВК 28.	Управління бізнес-процесами	6
ВК 29.	Управління лакшері сервісом	6
ВК 30.	Управління лакшері туризмом	6
ВК 31.	Управління туристичними дестинаціями	6
ВК 32.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6
ВК 33.	Ціннісно орієнтоване управління	6
	<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>	<b>24</b>
	<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>	<b>90</b>

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.



## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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

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

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

Компоненти Компетентності	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8
ЗК 1	+		+	+	+	+	+	+
ЗК 2	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 3	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 4		+		+	+	+	+	+
ЗК 5	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 6	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 7	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 8	+	+	+	+	+	+	+	+
СК1	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 2	+	+			+	+	+	+
СК 3	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 4	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 5	+	+		+	+	+	+	+
СК 6	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 7	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 8		+		+		+	+	+
СК 9		+		+	+	+	+	+
СК 10	+	+		+	+			
СК 11	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 12	+	+	+	+	+	+	+	+

**4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибірково  
компонентам освітньої програми**

Компоненти Компетентності	Компоненти																																				
	БК 1.	БК 2.	БК 3.	БК 4.	БК 5.	БК 6.	БК 7.	БК 8.	БК 9.	БК 10.	БК 11.	БК 12.	БК 13.	БК 14.	БК 15.	БК 16.	БК 17.	БК 18.	БК 19.	БК 20.	БК 21.	БК 22.	БК 23.	БК 24.	БК 25.	БК 26.	БК 27.	БК 28.	БК 29.	БК 30.	БК 31.	БК 32.	БК 33.				
<b>ЗК 1</b>	+	+					+		+	+			+									+	+	+	+	+			+		+		+				
<b>ЗК 2</b>		+			+		+		+	+			+	+		+																+		+			
<b>ЗК 3</b>		+	+		+		+			+	+		+											+	+	+	+										
<b>ЗК 4</b>		+					+				+		+									+	+	+	+	+	+										
<b>ЗК 5</b>		+		+	+		+		+		+		+	+		+					+		+						+	++							
<b>ЗК 6</b>		+					+		+		+		+	+		+					+							+									
<b>ЗК 7</b>	+	+				+	+	+	+			+	+			+				+		+	+	+	+	+											
<b>ЗК 8</b>		+	+		+	+		+	+	+		+	+		+	+	+	+	+			+						+	+	+	+						
<b>СК 1</b>				+			+						+			+				+						+			+								
<b>СК 2</b>				+	+		+								+	+		+									+	+		+			+		+	+	
<b>СК 3</b>				+	+		+				+					+							+	+			+	+				+	+	+	+	+	
<b>СК 4</b>		+		+			+	+		+	+	+				+							+	+			+	+									
<b>СК 5</b>		+		+			+			+					+					+	+						+										
<b>СК 6</b>			+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
<b>СК 7</b>			+	+		+	+	+				+		+		+												+									
<b>СК 8</b>	+			+			+	+		+	+	+						+										+									
<b>СК 9</b>	+			+	+						+												+	+	+	+	+	+						+	+	+	
<b>СК 10</b>	+		+	+			+						+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
<b>СК 11</b>				+			+								+	+		+		+							+	+	+	+			+	+	+	+	
<b>СК 12</b>	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+



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

Програмні результати навчання	Компоненти																																			
	ВК 1.	ВК 2.	ВК 3.	ВК 4.	ВК 5.	ВК 6.	ВК 7.	ВК 8.	ВК 9.	ВК 10.	ВК 11.	ВК 12.	ВК 13.	ВК 14.	ВК 15.	ВК 16.	ВК 17.	ВК 18.	ВК 19.	ВК 20.	ВК 21.	ВК 22.	ВК 23.	ВК 24.	ВК 25.	ВК 26.	ВК 27.	ВК 28.	ВК 29.	ВК 30.	ВК 31.	ВК 32.	ВК 33.			
1		+		+	+		+									+				+								+	+	+	+	+		+		
2	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+			+		+	+	+	+	+	+			+		+	+	+			
3				+			+											+										+	+	+						
4				+			+									+		+				+						+	+	+	+	+				
5			+	+	+		+							+	+	+		+			+							+	+	+	+					
6							+		+							+												+	+		+	+				
7				+			+									+		+										+	+	+						
8			+				+							+		+																+				
9					+		+									+					+							+				+	+			
10		+	+	+			+						+	+	+		+	+				+						+	+						+	
11	+			+		+	+					+				+							+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+
12	+							+			+					+						+	+	+												

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

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I.

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

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

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

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

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

1. Кібік О.М., Нестерова К.С., Хаймінова Ю.В. Міжнародна економіка: навч. посібн. Одеса, 2020. – 385 с.
2. Козак Ю. Г. Міжнародна економіка: в питаннях та відповідях: підруч./ Ю. Г. Козак. – К.: Центр учбової літератури, 2017. – 228 с.
3. Міжнародний бізнес : навчальний посібник / О. М. Файчук, С. В. Сидоренко. – К. : НУБіП України, 2019. – 236 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.2. Назва. СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ У ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

## **Семестр. І.**

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу (міжнародний сертифікат – Exchange Project in Tourism, Events and Hospitality, University of Greenwich, Велика Британія, 2023); Романчук Л.Д., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана факультету технологій та бізнесу.

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

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

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

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

1. Стратегічний маркетинг : навчальний посібник / за ред. Ларіної Я.С. Херсон: ОЛДІ-плюс, 2019. – 364 с.
2. Стратегічний маркетинг : навчальний посібник / Ю.Т. Процишин – Тернопіль: ЗУНУ, 2022 – 146 с.
3. Писаренко В.В., Багорка М.О. Стратегічний маркетинг. Навчальний посібник Дніпро: Пороги, 2020. 240 с. URL: <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/8387>

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.3. Назва. REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кулик М.В., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – «KIRKLAND RESEARCH PROGRAM», Університет імені Марії Склодовської Кюрі, Люблін, Польща, 2023).

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

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

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

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

1. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 412 с.
2. Hayes, D. K., Hayes, J. D., & Hayes, P. A. (2022). Revenue management for the hospitality industry. John Wiley & Sons.



3. Gallego, G., & Topaloglu, H. (2019). Revenue management and pricing analytics (Vol. 209). New York, NY: Springer.

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Охріменко А.Г., проф., д-р екон. наук, професор кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу (міжнародне стажування International Hospitality Projects, Merkur Academy of Professional Education, Kaluzha, Словаччина, 2023).

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

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

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

діяльністю корпорацій готельного і ресторанного бізнесу. Рейтингові оцінки управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі (Forbes Travel Guide). Соціальна відповідальність та корпоративна культура в готельному і ресторанному бізнесі.

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

1. Балабаниць А.В., Горбашевська М.О., Кислова Л.А., Мацука В.М. Корпоративне управління: навчальний посібник. Маріуполь : МДУ, 2019. – 234 с.
2. Корпоративна безпека підприємств: теоретичні та прикладні аспекти: монографія / Т. Б. Шира. - Львів : Укр. акад. друкарства, 2020. - 363 с.
3. Скібіцька Л.І. Стратегічне управління корпораціями : Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2019. – 480 с.

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

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Босовська М.В., проф., д-р екон. наук, професор кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – International strategic partnership of education, science and business of hospitality for the integration of Ukraine into the EU, Merkur Academy of Professional Education, Словаччина, 2023).

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент готелів і ресторанів», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Економіка готелів і ресторанів», «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному

бізнесі», «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі».

**Зміст.** Теоретичні засади HR-менеджменту. Персонал у системі HR-менеджменту у сфері гостинності. Організування діяльності та функції служб HR-менеджменту. HR-політика та HR-стратегія. Планування персоналу у сфері гостинності. Наймання та адаптація персоналу у сфері гостинності. Оцінювання фахових компетентностей персоналу у сфері гостинності. Кадрова логістика персоналу у сфері гостинності. Розвиток фахових компетентностей персоналу у сфері гостинності. Організаційна поведінка та командний HR-менеджмент у сфері гостинності. Результативність HR-менеджменту у сфері гостинності.

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

1. Менеджмент персоналу : навчальний посібник / Укл. О.В. Безпалько, А.Д. Бергер, Т.М. Березянюк, Ю.М. Гринюк, Д.Г. Грищенко, О.І. Драган, А.С. Зеніна-Біліченко, Л.М. Мазник, Л.І. Тертична, О.М. Соломка, О.А. Чигринець [За заг. ред. О.І. Драган]. Київ : МПП «ЛИНО», 2022. 612 с.
2. Управління персоналом : підручник / О. М. Шубалий, Н. Т. Рудь, А. І. Гордійчук, І. В. Шубала, М. І. Дзямулич, О. В. Потьомкіна, О. В. Середя; за заг. ред. О. М. Шубалого. – Луцьк : ІВВ Луцького НТУ, 2018. – 404 с .
3. Управління персоналом : навч. посіб. [К. Ф. Ковальчук та ін.]; Нац. металург. акад. України. Дніпро : Акцент ПП, 2019. – 302 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу,

(міжнародний сертифікат – Exchange Project in Tourism, Events, and Hospitality, University of Greenwich, Велика Британія, 2023).

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

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

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

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

1. Березін О.В., Безпарточний М.Г. Управління проектами : навч. посіб. – Київ : Центр учб. літ., 2023. – 272 с.
2. Блага Н.В. Управління проектами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. – 152 с.
3. Горбаченко С. А. Проектний менеджмент: навчально-методичний посібник. Одеса: НУ«ОЮА», 2020. – 263 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

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

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

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

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

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

1. Ходаківський Є., Богоявленська Ю., Грабар Т. Психологія управління: підр.– Київ, 2020. – 509 с.
2. Власов Є. Соціальна психологія організацій та управління: підр. – К.: Центр навч. літератури, 2019. – 580 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (тестування, усне / письмове опитування, комплексна контрольна робота тощо);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.8. Назва. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Палієнко О.О., ст. наук. співроб., канд. техн. наук, зав. кафедри дизайну, інжинірингу та землеустрою.

**Результати навчання.** Знання сучасних проблем і головних завдань безпеки життєдіяльності та вміння визначити коло своїх обов'язків з питань виконання завдань професійної діяльності з урахуванням ризику виникнення небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об'єктах господарювання. Здатність приймати рішення щодо безпеки в межах своїх повноважень. Вміння обґрунтувати та забезпечити виконання комплексу робіт на об'єкті з попередження виникнення надзвичайних ситуацій, локалізації та ліквідації їхніх наслідків. Вміння забезпечити координацію зусиль виробничого колективу в попередженні виникнення надзвичайних ситуацій та ліквідації їх наслідків. Формування вмінь створення безпечних умов праці для збереження здоров'я та працездатності під час трудової діяльності. Знання шкідливих і небезпечних факторів виробничої діяльності та заходів і засобів захисту від їх впливу на працівників. Організація практичної роботи на виробництві з урахуванням вимог, що забезпечують виконання законодавчих положень і вимог нормативної документації, безпеку технологічних процесів, безпеку експлуатації устаткування, пожежну профілактику.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Філософія», «Біологія», «Фізика», «Хімія», «Соціологія», «Правознавство», «Трудове право».

**Зміст.** Наукові основи безпеки життєдіяльності. Фізіологічні та психологічні критерії безпеки людини. Середовище життєдіяльності людини. Природні загрози, характер їхніх проявів та вплив на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки. Техногенні небезпеки та їхні наслідки. Типологія аварій на потенційно-небезпечних об'єктах. Соціально-політичні небезпеки, їхні види та особливості. Соціальні та психологічні чинники ризику. Безпека харчових продуктів. Цивільний захист України – основа безпеки у надзвичайних ситуаціях. Оцінка обстановки та захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. Законодавча та нормативна база України про охорону праці. Організаційні основи та координація робіт з охорони праці. Система управління охороною праці згідно OHSAS 18001,18002 та настановою МОП-СУОП-2001 (ILO-OSH 2001). Виробничий травматизм та професійні захворювання. Оцінка ризиків на робочому місці. Аналітична оцінка умов праці на робочому місці. Загальні питання гігієни, фізіології праці та виробничої санітарії. Повітря робочої зони. Параметри мікроклімату на робочих місцях. Освітлення. Вібрація. Шум. Виробничі випромінювання. Організаційно-технічні заходи і засоби безпеки. Аналітична оцінка умов праці. Атестація робочих місць. Електробезпека. Основні поняття та значення пожежної безпеки. Системи попередження пожеж та пожежного захисту.

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

1. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. / О. І. Запорожець – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 448 с.

2. Безпека життєдіяльності та охорона праці : підручник / за заг. ред. В. В. Сокурєнка ; Харків. нац. ун-т внутр. справ. – Харків : ХНУВС, 2021. – 308 с.

3. Желібо Є.П., Зацарний В.В. Безпека життєдіяльності: Навч. посібник. 8-е вид. – К.: Каравела, 2017. – 344 с.

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

– лекції: оглядові, тематичні, проблемні.

– практичні заняття: презентації, моделювання ситуацій, дискусії.

#### **Методи оцінювання:**

– поточний контроль – тести, опитування, перевірка звіту, задач, ситуаційних завдань;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.9. Назва. БРЕНД-МЕНЕДЖМЕНТ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

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

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

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

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

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

1. Бренд-менеджмент: Навчальний посібник /К.О. Кузнєцова, О.С. Ченуша/ КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022. – 169 с.

2. Смерічевський С.Ф., Петропавловська С.Є., Радченко О.А. Бренд-менеджмент: навчальний посібник // за заг. ред. С. Ф. Смерічевський, С. Є. Петропавловська, О. А. Радченко. – К. : НАУ, 2019. – 156 с.

3. Юдіна Н.В. Бренд-менеджмент : навч. посіб. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2020. – 114 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.10. Назва. ГОТЕЛЬНА СПРАВА**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ткачук Т.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана факультету технологій та бізнесу.

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

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

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

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



1. Арпуль А.В., Абрамова А.Г., Мирошник Ю.А., Собін О.В. Готельна справа: навч. посібник / Арпуль А.В., Абрамова А.Г., Мирошник Ю.А., Собін О.В. – Кам'янець-Подільський: Кондор, 2021. – 297 с.
2. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / Брич В.Я. – Ліра-К, 2020. – 494 с.
3. HoReCa Т. 1 Готелі: навч. посіб. : у 3 т. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 412 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.11. Назва. ДІЛОВИЙ ПРОТОКОЛ ТА ЕТИКЕТ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Красільнікова О.В., доц., канд. іст. наук, доцент кафедри філософії, соціології та політології.

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

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

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

Невербальні комунікації під час переговорів. Технологічні досягнення в методах роботи з партнерами. Особливості здійснення переговорів з партнерами із зарубіжних країн.

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

1. Сушик І.В. Етика бізнесу: навч. посіб./ І.В. Сушик, О.Г. Сушик, Я.М. Мартинюк, В.В. Вісин – Луцьк: РВВ Луцький НТУ, 2019. – 268 с.
2. Сагайдак О.П. Дипломатичний протокол та етикет: підручник / Сагайдак О.П. – К: Вид-во Знання, 2019. – 432 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.12. Назва. ДОГОВІРНЕ ПРАВО**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

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

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

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

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

**Зміст.** Предмет, метод та система договірного права. Основні принципи договірного права. Джерела договірного права. Суб'єкти договірного права. Зобов'язання та договір в господарському договірному праві. Види

господарських договорів за законодавством України. Договори направлені на передачу майна у власність, у тимчасове користування щодо виконання робіт та надання послуг.

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

1. Тетарчук І.В., Дяків Т.Є. Договірне право України: Навч.посібник для підготовки до іспитів./І.В. Тетарчук, Т.Є. Дяків. - К.: Центр учбової літератури, 2020. - 192 с.
2. Договірне право України. Загальна частина : навч. посіб. /Без автора. - Київ : Юрінком Інтер, 2019. - 900 с.

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

- лекції (оглядова/ тематична / проблемна/ лекція-консультація/ бінарна/ дуальна/ лекція із задалегідь запланованими помилками);
- семінарські/практичні заняття (тренінг/ презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ імітація/ симуляція/ модерація/ моделювання ситуацій/ робота в малих групах/ інше).

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.13. Назва. ІННОВАЦІЙНИЙ ТА СТАРТАП-МЕНЕДЖМЕНТ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

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

**Результати навчання.** Формування теоретичних та практичних знань і навичок з інноваційного менеджменту та управління стартап-проектами в сфері гостинності.

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

**Зміст.** Важливість та доцільність здійснення інноваційної діяльності для досягнення конкурентних переваг в сфері гостинності. Розроблення планів інноваційної діяльності суб'єктів туристичного, готельного і ресторанного бізнесу. Методи здійснення техніко-економічного обґрунтування інноваційних проектів. Формування інноваційної стратегії суб'єктів

туристичного, готельного і ресторанного бізнесу та розробки тактики її реалізації. Просування інноваційних продуктів на ринок туристичних, готельних і ресторанних послуг. Управління стартап-проектами в сфері гостинності. Ризики стартап- та інноваційних проектів і прийняти рішення для їх управління з метою забезпечення стабільного рівня економічної безпеки суб'єктів туристичного, готельного і ресторанного бізнесу

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

1. Микитюк П.П. Інноваційний менеджмент : підручник / П.П. Микитюк. В.Я. Брич, М.М. Шкільняк, Ю.І. Микитюк. – Тернопіль : Економ.думка ТНЕУ, 2019. – 518 с.

2. Копитко М. І. Управління інноваціями: навчальний посібник для самостійного вивчення дисципліни у схемах і таблицях. Львів: ЛьвДУВС, 2019. – 292 с.

3. Менеджмент стартап проектів : підручник для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти / О. А. Гавриш, В. В. Дергачова, М. О. Кравченко та ін.; Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, Видавництво «Політехніка», 2019. – 337 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття, самостійна робота.

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – тести;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова викладання та викладання.** Українська.

#### **4.14. Назва. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

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

**Результати навчання.** Поняття інтелектуальної власності, об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності. Поняття, принципи та джерела авторського права; об'єкти та суб'єкти авторського права; особисті немайнові та майнові права на твори літератури, мистецтва і науки; колективне управління авторськими правами; відповідальність за порушення авторських прав. Правова охорона суміжних прав. Поняття та умови правової охорони винаходів, корисних моделей, промислових зразків. Правова охорона нетрадиційних результатів інтелектуальної власності. Правова охорона засобів індивідуалізації суб'єктів господарського обороту, товарів, робіт і послуг. Поняття та правовий

захист комерційних (фірмових) найменувань; торговельної марки та географічних значень. Захист від недобросовісної конкуренції. Відповідальність за порушення прав інтелектуальної власності.

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

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

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

1. Інтелектуальна власність та патентознавство : підручник / Н.О. Білоусова, Н.В. Гаврушкевич, М.А. Данильченко : за ред. проф. П.М. Цибульова, А.С. Ромашко. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, Вид-во «Політехніка», 2021. - 374 с.
2. Попова, Л. М. Інтелектуальна власність : підручник / Л.М. Попова, А. В. Хромов, І. В. Шуба ; Харків. нац. ун-т буд-ва та архітектури. – Харків : Федорко М. Ю., 2021. – 262 с.
3. Право інтелектуальної власності : підручник / А.В. Аксютіна, Л.В. Межевська, О.В. Нестерцова-Собакарь та ін. ; ред. Т.В. Ярошевська. – Дніпро: ДДУВС, 2022. – 336 с.

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне / письмове опитування, вирішення юридичних задач тощо;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.15. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ ВІЙНИ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Онофрійчук І. В., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри журналістики та реклами.

**Результати навчання.** Формування у студентів спеціальних теоретичних знань та практичних навичок щодо методики, технології та організації інформаційної політики держави, проблем протидії інформаційним загрозам.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Основи реклами», «Основи зв'язків із громадськістю», «Масові комунікації».

**Зміст.** Інформаційний суверенітет та інформаційна безпека України. Інформаційні війни у сучасному світі. Інформаційні війни в політичних кампаніях. Інформаційна асиметрія та формування інформаційного простору. Інструменти впливу в інформаційному просторі. Методи боротьби в інформаційному просторі. Інструменти протидії в інформаційному просторі. Методи реструктуризації інформаційного простору. Спіндоктор. Засоби інформаційного впливу на людину. Образ ворога в інформаційній війні.

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

1. Гамова І.В. Інформаційні війни: підручник. ДТЕУ, 2022. – 184 с.
2. Гороховський О. М. Фактчек як тренд розслідувань: можливості та перспективи: практичний посібник. Дніпро: ЛПРА, 2017. – 133 с.
3. Курбан О.В. Сучасні інформаційні війни в мережевому он-лайн просторі: навчальний посібник. Київ: ВІКНУ, 2016. – 286 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова / тематична); практичні заняття (презентація / метод кейс-стаді).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування, усне / письмове опитування, перевірка підготовленого есе / презентації / розрахунково-графічні роботи / задачі / ситуаційні завдання);
- підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.16. Назва. КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** І-ІІ.

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

**Результати навчання.** Студенти повинні знати: основні поняття та складові системи споживчого права; загальне та спеціальне законодавство

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

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

**Зміст.** Поняття споживчого права як правового інституту. Консумеризм як всесвітній соціально-політичний рух. Правові основи та характеристика Концепції державної політики у сфері захисту прав споживачів. Державний захист своїх прав та гарантований рівень споживання як основні права споживачів. Загальна характеристика основних прав та обов'язків споживачів. Організаційно-правове регулювання захисту прав споживачів. Система і повноваження органів влади у сфері захисту прав споживачів. Відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживачів.

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

1. Дудаш Т.І. Практика Європейського суду з прав людини : навч. пос. – К., 2019. – 488 с.
2. Іваненко Л.М., Язвінська О.М. Захист прав споживачів. Підручник. – Київ : Юрінком-Інтер, 2018. – 496 с.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». – К.: Право, 2018. – 52 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

## **Семестр. I-II.**

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Юдіна Т.І., проф., докт. техн. наук, професор кафедри ресторанних і креативних технологій; Перепелиця М.П., канд. техн. наук, доцент кафедри ресторанних і креативних технологій.

**Результати навчання.** Формування системи знань про: сучасні концепції закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливості формування їх складових елементів, створення нової або ребрендинг концепції закладу, підходи до формування атмосфери та стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу, інноваційні технології сервісу і ексклюзивні додаткові послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства. Оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції.

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних та інтерактивних методів викладання: лекції-презентації,



дискусії, лабораторні (практичні) заняття з використанням інформаційних технологій, робота в групах, метод рівного навчання, моделювання ситуацій тощо.

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.18. Назва. КОРПОРАТИВНЕ ПРАВО**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

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

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

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

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

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

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

1. Яворська О.С. Корпоративне право : підр./ Яворська О.С. та ін. К., 2020. – 650 с.
2. Пальчук П.М. Корпоративне право : навч. посіб. / П.М. Пальчук. - К. : КНТЕУ, 2017. – 316 с.
3. Корпоративне право. Підготовка до іспиту : навч. посіб. / Т. І. Швидка, О. М. Давидюк. – Харків : Право, 2021. – 104 с.

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

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

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

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Босовська М.В., проф., д-р. екон. наук, професор кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – International strategic partnership of education, science and business of hospitality for the integration of Ukraine into the EU, Merkur Academy of Professional Education, Словаччина, 2023).

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

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

**Зміст.** Методологія наукового дослідження як філософська дисципліна. Проблеми наукового пізнання в історії філософії. Діалектика як теорія та методологія наукового дослідження. Логічні основи наукового

дослідження. Гносеологічні засади наукового дослідження. Проблеми істини в науковому дослідженні. Методологічні основи наукового дослідження. Специфіка наукового пізнання. Основні етапи та форми у процесі наукового дослідження. Рівні й методи наукового дослідження. Аргументація та доказ у науковому дослідженні. Структура і динаміка наукового дослідження – випускної кваліфікаційної роботи, наукової статті, тез наукової доповіді.

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

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

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

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Белянко Л.Л., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри банківської справи.

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

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

**Зміст.** Валютний курс в системі міжнародних кредитно-розрахункових та валютних відносин. Методологічні основи проведення міжнародних

розрахунків. Фінансово-кредитна підтримка зовнішньоекономічної діяльності. Практичні аспекти використання валютних операції як основи управління валютним ризиком підприємства / фінансової установи. Методи запобігання прийняття або зменшення валютного ризику підприємства / фінансової установи.

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

1. Литвин М.В. Міжнародні кредитно-розрахункові операції : посібник / М.В. Литвин, Н.В. Стукало. – Д.: РВВ ДНУ, 2019. – 64 с.
2. Руденко Л.В. Міжнародні кредитно-розрахункові та валютні операції. Видання 3-є, перероблене і доповнене. Підручник – К.: Центр учбової літератури, 2018. – 632 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

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

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

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

**Зміст.** Теоретико-методологічні підходи до дослідження міжнародної конкурентоспроможності. Системний підхід до визначення факторів міжнародної конкурентоспроможності підприємства. Система управління конкурентоспроможністю продукції (послуг) та її складові. Методологія оцінки міжнародної конкурентоспроможності підприємства. Галузеві та секторальні детермінанти формування конкурентоспроможності суб'єктів світової економіки. Регіональні та локальні виміри міжнародної конкурентоспроможності. Кластери у системі формування міжнародної конкурентоспроможності підприємств. Національні моделі управління міжнародною конкурентоспроможністю. Теоретичні моделі та практика транснаціоналізації бізнесу.

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

1. Гудзинський О.Д. Управління формуванням конкурентоспроможного потенціалу підприємств : навч. посібник / О.Д. Гудзинський, С.М. Судомир, Т.О. Гуренко ; за ред. О.Д. Гудзинського. Київ, 2019. – 212 с.
2. Піддубний І.О. Управління міжнародною конкурентоспроможністю підприємства : навч. посіб. / І.О. Піддубний, А.І. Піддубна. – Х. : Інжек, 2017. – 270 с.
3. Пономаренко В.С. Управління міжнародною конкурентоспроможністю підприємства : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / В.С. Пономаренко, Л.І. Піддубна. – Х. : ІНЖЕК, 2018. – 328 с.

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.22. Назва. МІЖНАРОДНИЙ ТУРИЗМ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада** Гладкий О.В., проф., д-р геогр. наук, професор кафедри туризму та менеджменту креативних

індустрій, Дупляк Т.П., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та менеджменту креативних індустрій (стажування – Краківський економічний університет, (м. Краків, Польща).

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

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

**Зміст.** Міжнародний туризм у системі міжнародної торгівлі послугами. Становлення системи міжнародної туристичної термінології. Міжнародний туризм, його сутність та форми. Еволюція формування та розвитку міжнародного туризму. Вплив міжнародного туризму на національну економіку. Статистика ринку міжнародного туризму. Міжнародні туристичні організації. Норми міжнародного туристичного права. Транснаціоналізація туристичного бізнесу: передумови та еволюція розвитку. Типи та моделі туристичних транснаціональних корпорацій. Організаційні структури управління туристичних транснаціональних корпорацій. Економічна ефективність туристичних транснаціональних корпорацій. Транснаціональні корпорації на туристичному ринку України: сучасний стан та перспективи розвитку. Міжнародні готельні оператори: передумови виникнення та пріоритети розвитку. Структура управління та фінансова звітність міжнародних готельних операторів. Операційні стандарти діяльності міжнародних готельних операторів. Конкурентоспроможність міжнародних готельних операторів.

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.23. Назва. МІЖНАРОДНІ ФІНАНСИ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

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

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

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

**Зміст.** Сутність та призначення міжнародних фінансів. Сутність валюти та валютних систем. Міжнародний рух капіталу. Роль вільних економічних зон у міжнародних фінансах. Боротьба з відмиванням «брудних» грошей. Міжнародна економічна і торговельна інтеграція, об'єднання та союзи. Міжнародний фінансовий ринок. Міжнародні фінансові інститути. Платіжний баланс.

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

1. Боровська С.Г. Міжнародні фінанси (за модульною системою навчання) : теор.-практ. посіб. / С.С. Боровська, В.П. Шило, С.Б. Ільїна та ін. – К. : Кондор, 2017. – 310 с.
2. Бюджетна система України та Євросоюзу: навч. посібник / [С.О. Булгакова, О.І. Барановський, Г.В. Кучер та ін.]; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2019. – 409 с.
3. Міжнародна економіка: навч. посіб. / В.Є. Сахаров, В.С. Будкін, С.А. Єрохін та ін.; за заг. ред. В.Є. Сахарова. – 2-ге вид., випр. – К.: Ін Юре, 2018. – 432 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.24. Назва. МІЖНАРОДНИЙ МАРКЕТИНГ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

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

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

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

**Зміст.** Міжнародний маркетинг: загальний огляд. Міжнародне середовище: економічний аспект. Соціокультурне середовище міжнародного маркетингу. Міжнародне політико-правове середовище. Міжнародні маркетингові дослідження. Сегментація світового ринку. Вибір зарубіжних ринків. Моделі виходу фірми на зовнішній ринок. Міжнародний маркетинговий комплекс: товарна політика. Міжнародні канали розподілу. Міжнародні маркетингові комунікації. Міжнародна цінова політика.

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

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

2. Старостіна А.О. Маркетингові дослідження національних і міжнародних ринків: Підручник. – К.: ТОВ «Лазарит-Поліграф», 2019 – 480 с.

3. Корж, М. В. Стратегія міжнародного маркетингу: теорія і практика : Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів / М. В. Корж. – Краматорськ : ДДМА, 2019. – 359 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.25. Назва. МІЖНАРОДНИЙ МІСЕ ТУРИЗМ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.



**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Дупляк Т.П., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та менеджменту креативних індустрій.

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

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

**Зміст.** Сутність та складові МІСЕ туризму. Еволюція розвитку МІСЕ туризму. Класифікація МІСЕ туризму. Міжнародні організації з МІСЕ туризму. Міжнародна статистика МІСЕ туризм. Стан та тенденції розвитку ринку МІСЕ туризму в Україні. Особливості обслуговування МІСЕ туристів. Інфраструктура МІСЕ туризму. Сутність та особливості організації інсентив-турів. Організація проведення виставкових заходів. Планування участі у виставкових заходах. Характеристика ділових заходів. Види розсадження учасників ділових заходів. Номенклатура устаткування та інвентарю для проведення ділових заходів.

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

1. Діловий туризм: навч. посібник / І.Б. Андренко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ, 2019. – 165 с.
2. Виставковий бізнес: навч. посібник / Т.І. Ткаченко, Т.П. Дупляк. – К.: Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2016. – 244 с.
3. Meetings, Expositions, Events and Conventions: An Introduction to the Industry, Global Edition / George G. Fenich. – Pearson Higher Ed, 2016. – 320 pages.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.26. Назва. ОСНОВИ КІБЕРБЕЗПЕКИ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Костюк Ю.В., доктор філософії, ст. викладач кафедри інженерії програмного забезпечення та кібербезпеки.

**Результати навчання.** Формування теоретичних знань та практичних навичок з питань правильного поводження з інформацією у кіберсфері, а також формування навичок безпечної роботи із засобами комп'ютерної техніки.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Інформаційні технології в професійній діяльності».

**Зміст.** Кіберпростір і кібербезпека – головні ознаки нової інформаційної цивілізації. Національна система кібербезпеки України. Сутність та основні процедури керування кібербезпекою. Кібератаки, загрози та їх властивості. Характеристика сучасних кібератак. Дезінформація як елемент кібератак. Сценарії розвитку та методи протидії. Комп'ютерна вірусологія. Соціальна інженерія. Соціотехнічна безпека: проблемні аспекти. Безпека спілкування в кіберпросторі. Особливості економічної діяльності суб'єктів господарювання в кіберпросторі. Безпека цифрового простору суб'єктів господарювання. Безпека Інтернету-речей. Системи захисту інформації на проникнення. Основні методи забезпечення кібербезпеки суб'єкта господарювання.

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

1. Даник Ю.Г. Основи кібербезпеки та кібероборони: підручник / Ю.Г. Даник, П.П. Воробієнко, В.М. Чернега. – Одеса.: ОНАЗ ім. О.С. Попова, 2019. – 320 с.
2. Бурячок В.Л. Інформаційна та кібербезпека: соціотехнічний аспект: підручник / [В. Л. Бурячок, В. Б. Толубко, В. О. Хорошко, С. В. Толюпа]; за заг. ред. В. Б. Толубка.– К.: ДУТ, 2015.– 288 с.
3. Безпека інформаційних систем: навч. посіб. / В. І. Пашорін, Ю. В. Костюк. – Київ: Держ. торг.-екон. ун-т, 2022. – 376 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (тематична, проблемна); лабораторні заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій (традиційні, дискусія, моделювання ситуацій); самостійна робота; консультації.

**Методи оцінювання.**

- поточний контроль (комп'ютерне тестування, опитування);
- підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.27. Назва. ОБЛІК І ФІНАНСОВА ЗВІТНІСТЬ ЗА МІЖНАРОДНИМИ СТАНДАРТАМИ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

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

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

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

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

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

1. Голов С.Ф. Бухгалтерський облік та фінансова звітність за міжнародними стандартами: навч. посібник / С.Ф. Голов, В.Н. Костюченко. – 3-тє вид., переробл. і допов. – Х. : Фактор, 2018. – 342 с.
2. Задорожний З.В. Облік і звітність за міжнародними стандартами : навч. посіб. / З.В. Задорожний, В.М. Панасюк, Є.К. Ковальчук. – Тернопіль : ТНЕУ, 2019. – 446 с.
3. Міжнародні стандарти фінансової звітності. – Режим доступу : [www.minfin.gov.ua](http://www.minfin.gov.ua).

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

– лекції (тематичні, проблемні);

– практичні (традиційні, з моделюванням ситуацій).

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – тестування, усне / письмове опитування, комплексна контрольна робота тощо;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.28. Назва. ПОВЕДІНКА СПОЖИВАЧІВ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

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

**Результати навчання.** Засвоєння студентами теоретичних основ дії механізмів формування різних моделей споживчої поведінки, а також опанування ними сучасних методів, інструментів, підходів, засобів впливу на вибір споживача.

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

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

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

1. Замкова Н.Л., Поліщук І.І., Буга Н.Ю., Соколюк К.Ю. Поведінка споживачів : навч. посіб. / Замкова Н.Л., Поліщук І.І., Буга Н.Ю., Соколюк К.Ю. – Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. – 200 с.
2. Ларіна Я., Рябчик А. Поведінка споживачів : навч. посіб. / Ларіна Я., Рябчик А. – Київ: Олді-Плюс, 2020. – 284 с.
3. Vinnie Jauhari Hospitality Marketing and Consumer Behavior: Creating Memorable Experiences / Vinnie Jauhari. - Apple Academic Press, Incorporated, 2017, 325 p.

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.29. Назва. ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ванюшина О.Ф., доц., канд. філос. наук, доцент кафедри психології.

**Результати навчання.** У ході вивчення дисципліни студент повинен знати: психологічні джерела, чинники, механізми та закономірності розвитку бізнесу як системи; основні методи і прийоми психологічної підготовки бізнесмена; основи психологічного потенціалу бізнесмена, методів та засобів реалізації його ділового успіху; фактори успіху, як поведінка, мотивація, організаторські здібності, етика, особистісні обмеження, які зменшують ефективність роботи; психологічні передумови формування ділової активності; процес формування підприємницької мотивації; професійно-важливі психологічні і психофізіологічні якості бізнесмена; соціально-психологічні чинники успішності ведення бізнесу.

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

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

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

1. Іпатов Е.Ф., Левківський К.М., Павловський В.В. Психологія управління в бізнесі : навч. посібник / Іпатов Е.Ф., Левківський К.М., Павловський В.В. - Х.; К.: НМЦВО, 2017. – 320 с.
2. Мілютіна К.Л., Трофімов А.Ю. Психологія сучасного бізнесу : навч. посібник / Мілютіна К.Л., Трофімов А.Ю. - Рекомендовано до друку рішенням вченої ради факультету психології КНУ імені Тараса Шевченка, 2020. – 168 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.30. Назва. ПСИХОЛОГІЯ ІМІДЖУ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

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

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

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

**Зміст.** Соціально-психологічна природа іміджу. Типологія іміджу, його види. Іміджелогія. Імідж як результат суб'єкт-суб'єктної взаємодії. Імідж як символічний образ. Психологічний інструментарій для формування іміджу. Провідні вимоги до іміджу. Технології формування іміджу. Принципи створення позитивного іміджу. Етапи створення іміджу ділової людини. Імідж у системі індивідуальної поведінки і соціального впливу. Структура та особливості індивідуального іміджу. Соціальні ефекти сприйняття іміджу. Груповий, корпоративний і предметний імідж.

Створення вербального та кінетичного іміджу. Керування процесом формування першого враження. Самоменеджмент – стратегія формування ділового іміджу. Керування стресом і успіх у діяльності. Гігієна здоров'я і профілактика стомлюваності ділової людини. Технології просування особистісного іміджу. Позичування особистісного іміджу. PR-діяльність. Форми і види комунікативних презентацій.

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

1. Барна Н. В. Іміджологія: навч. посіб. для дистанційного навчання / За наук. ред. В. М. Бебика.— К.: Університет «Україна», 2018.— 217 с.
2. Болотова В.О. Іміджологія: навч. посібн. / В. О. Болотова, Н. О. Ляшенко, К. А. Агаларова – Харків : НТУ «ХП», 2021. – 150 с.
3. Дячук В. П. Іміджологія. Соціокультурний вимір : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. – 308 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання**

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії);
- практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій).
- семінарські заняття.
  - самостійна робота (матеріали дистанційного навчання)

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.31. Назва. ПСИХОЛОГІЯ САМОВИЗНАЧЕННЯ ОСОБИСТОСТІ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Миронець С.І., професор, д-р психол. наук, завідувач кафедри психології.

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

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

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

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

1. Корольчук М.С., Крайнюк, В.М. Теорія і практика професійного психологічного відбору / Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Ніка-Центр, 2019. – 536 с.
2. Психологія професійної діяльності: підручник / за ред. С. К. Шандрука. Тернопіль: ЗУНУ, 2022. – 256 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.32. Назва. РЕСТОРАННА СПРАВА**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.



## **Семестр. I-II.**

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

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

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

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

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

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

1. HoReCa: Том2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 312 с.
2. Айсфтуліна К., Назаров О.В. Енциклопедія ресторатора: підручник / Д. Чайлд, – Олма Медіа Груп : 2018. – 297 с.
3. Етнічна кулінарія : навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. Ф. Кравченко, Т. І. Юдіна, та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. – 456 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.33. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ЦИФРОВОГО МАРКЕТИНГУ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

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

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

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи навчання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекція-консультація / лекція-конференція); лабораторні заняття

(презентація / дискусія / комунікативний метод / моделювання ситуацій / метод Кейс-стаді / робота в малих групах).

**Методи оцінювання.**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.34. Назва. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

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

**Результати навчання.** Набуття студентами сучасних теоретичних знань щодо управління бізнес-процесами, методики його здійснення, ролі інформаційних технологій у процесі реінжинірингу, набуття практичних вмінь і навичок щодо застосування різних підходів до опису, аналізу та моделювання бізнес-процесів.

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

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

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

1. Моделювання та реінжиніринг бізнес-процесів: підручн. /С.В. Козир, В.В. Слесарєв, С.А. Ус, Т.В. Хом'як; Нац. техн. ун-т «Дніпровська політехніка». – Дніпро: НТУ «ДП», 2022. – 163 с.
2. Орловський Д.Л. Бізнес-процеси підприємства: моделювання, аналіз, удосконалення : навч. посіб. : у 2-х ч. - Ч. 1 : Моделювання бізнес-процесів: методи та засоби / Д. Л. Орловський. - Харків : НТУ «ХП», 2018. - 336 с.

3. Пістунов І.М. Моделювання бізнес процесів [Електронне видання]: навчальний посібник / І.М. Пістунов Електрон. текст. дані. – Д.: НТУ«ДП», 2021. – 130 с. [http://pistunovi.inf.ua/MOD\\_BIZ\\_IPOU.pdf](http://pistunovi.inf.ua/MOD_BIZ_IPOU.pdf)

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.35. Назва. УПРАВЛІННЯ ЛАКШЕРІ СЕРВІСОМ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ткачук Т.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана факультету технологій та бізнесу.

**Результати навчання.** Формування у студентів знань та вмінь організації Luxury сервісу в готелях, іманентних характеристик Luxury сервісу в готелях, ознайомитись з правилами організації господарських та виробничо-побутових приміщень у готелі. Набуття навичок реалізації сервісних–процесів у Luxury готелях, інноваційних технологій готельного обслуговування, організації праці персоналу.

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

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

Врахування крос-культурних особливостей в Luxury готелях. Ефектометрія як методологія оцінювання рівня задоволеності. Безпека та security сервіс. Функції система безпеки та служби security сервісу.

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

1. Аналіз світового ринку Luxury готелів [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://www.gminsights.com/industry-analysis/luxury-hotel-market>.
2. Hemzo M. A. Marketing Luxury Services: Concepts, Strategy and Practice. Publisher: Palgrave Macmillan. 1sted., 2023. – 236 p.
3. The World Luxury Index™ HOTELS [Електронний ресурс] Режим доступу: [http://www.digital-luxury.com/reports/World\\_Luxury\\_Index\\_Hotels\\_by\\_Digital\\_Luxury\\_Group.pdf](http://www.digital-luxury.com/reports/World_Luxury_Index_Hotels_by_Digital_Luxury_Group.pdf)

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.36. Назва. УПРАВЛІННЯ ЛАКШЕРІ ТУРИЗМОМ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Михайліченко Г.І., проф., д-р екон. наук, професор кафедри туризму і менеджменту креативних індустрій.

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

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

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

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

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

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

1. Thirumaran K., Mohit R. 2017. Luxury Tourism, Developing Destinations: Research Review and Trajectories. – [Електронний ресурс]. Режим доступу: [https://www.researchgate.net/publication/319957710\\_Luxury\\_Tourism\\_Developing\\_Destinations\\_Research\\_Review\\_and\\_Trajectories](https://www.researchgate.net/publication/319957710_Luxury_Tourism_Developing_Destinations_Research_Review_and_Trajectories)
2. Shaping the Future of Luxury Travel Future Traveller Tribes 2030. A Global Trends Report. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://amadeus.com/documents/en/travel-industry/report/shaping-the-future-of-luxury-travel-future-traveller-tribes-2030.pdf>
3. Poranta R. Luxury tourism – a review of the literature. 2021. – [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://pdfs.semanticscholar.org/2d79/c747a1e0ecd5fa01117d6a65dfeab4c6bd73.pdf>.

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

### **Методи оцінювання:**

– поточний контроль (опитування, тестування);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.37. Назва. УПРАВЛІННЯ ТУРИСТИЧНИМИ ДЕСТИНАЦІЯМИ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ткаченко Т.І., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри туризму та менеджменту креативних індустрій; Забалдіна Ю.Б., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та менеджменту креативних індустрій.

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

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

**Зміст.** Теоретичні засади формування та розвитку туристських дестинацій, методологія досліджень туристських дестинацій, конкурентоспроможність туристської дестинації, управління поведінкою споживачів туристичного продукту дестинації, інституалізація управління туристськими дестинаціями, маркетинг туристських дестинацій, туристська дестинація як категорія сталого розвитку туризму.

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.38. Назва. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Босовська М.В., проф., д-р екон. наук, професор кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – International strategic partnership of education, science and business of hospitality for the integration of Ukraine into the EU, Merkur Academy of Professional Education, Словаччина, 2023).

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

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

**Зміст.** Основи теорії управління якістю. Вітчизняний та міжнародний досвід управління якістю в готелях та ресторанах. Концепція управління послуг. Методологія управління якістю в готелях та ресторанах. Статистичні методи та інструментарій управління якістю. Оцінка якості готельних та ресторанних послуг. Система управління якістю в готелях та ресторанах. Імплементация моделі Європейського індексу задоволеності споживачів в систему управління якістю послуг готелів і ресторанів. Сертифікація систем управління якістю готелів та ресторанів. Контроль та аудит якості готельних та ресторанних послуг.

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

1. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві: підручник / О. Ю. Давидова. Х.: Вид-во: Іванченка І. С., 2018. – 488 с.
2. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві [Електронний ресурс] : навчальний посібник для студ. вищ. навч. закл. / В. Г. Топольник . – Львів : Магнолія 2006, 2019 . – 327 с.

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

**Методи оцінювання:**



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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.39. Назва. ЦІННІСНО ОРІЄНТОВАНЕ УПРАВЛІННЯ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – Exchange Project in Tourism, Events, and Hospitality, University of Greenwich, Велика Британія, 2023); Романчук Л.Д., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана факультету технологій та бізнесу.

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

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

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

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

1. Остервальдер А., І. Піньє, А. Сміт. Для стратегів, генераторів ідей та інноваторів : посібник / А. Остервальдер, І Піньє, А Сміт.– К. : Наш формат, 2023. – 317 с.
2. Carnel. M.Value(s): Building a Better World for All / М. Carnel: Public Affairs : textbook, 2021. – 608 с.
3. Ray R. Venkataraman, Jeffrey K. Pinto Cost and Value Management in Projects. Guide/ John Wiley & Sons, 2023. – 400 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.