

**Державний торговельно-економічний університет**

**Факультет технологій та бізнесу**

## **ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ**

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

<b>ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ</b>	<b>07 УПРАВЛІННЯ ТА АДМІНІСТРУВАННЯ</b>
<b>СПЕЦІАЛЬНІСТЬ</b>	<b>073 МЕНЕДЖМЕНТ</b>
<b>ОСВІТНЯ ПРОГРАМА</b>	<b>«ЛЮКСЕРІ МЕНЕДЖМЕНТ І МАРКЕТИНГ»</b>
<b>ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ</b>	<b>МАГІСТР</b>

**Київ 2024**

### 3. Освітня програма

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

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 «Менеджмент»
Офіційна назва освітньої програми	«Лакшері менеджмент і маркетинг»
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає СВО МОН України
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС термін навчання 1 рік 4 місяці
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	Рівень бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
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 фахівців, здатних ідентифікувати та розв’язувати складні задачі і проблеми у сфері менеджменту або у процесі навчання, що передбачають проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризуються невизначеністю умов і вимог, зокрема управління суб’єктами бізнесу преміум рівня на ринку Luxury-послуг	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область	<p><b>Об’єкти вивчення:</b> управління організаціями та їх підрозділами.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> підготовка фахівців, здатних ідентифікувати та розв’язувати складні задачі і проблеми у сфері менеджменту або у процесі навчання, що передбачають проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризуються невизначеністю умов і вимог.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- парадигми, закони, закономірності,</li> <li>- принципи, історичні передумови розвитку менеджменту</li> <li>- концепції системного, ситуаційного, адаптивного, антисипативного, антикризового, інноваційного, проектного</li> </ul>

	<p>менеджменту тощо;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- функції, методи, технології та управлінські рішення у менеджменті</li> </ul> <p><b>Методи, методики та технології:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загальнонаукові та специфічні методи дослідження (розрахунково-аналітичні, економіко-статистичні, економіко-математичні, експертного оцінювання, фактологічні, соціологічні, документальні, балансові тощо);</li> <li>- методи реалізації функцій менеджменту (методи маркетингових досліджень; методи економічної діагностики; методи прогнозування і планування; методи проектування організаційних структур управління; методи мотивування; методи контролювання; методи оцінювання соціальної, організаційної та економічної ефективності в менеджменті тощо).</li> <li>- методи менеджменту (адміністративні, економічні, соціально-психологічні, технологічні);</li> <li>- технології обґрунтування управлінських рішень (економічний аналіз, імітаційне моделювання, дерево рішень тощо).</li> </ul> <p><b>Інструментарій та обладнання:</b></p> <p>сучасне інформаційно-комунікаційне обладнання, інформаційні системи та програмні продукти, що застосовуються в менеджменті.</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Академічна, освітньо-професійна, прикладна</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми</b></p>	<p>Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним, науково-практичним і науково-педагогічним ухилом.</p> <p>Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні та наукові завдання щодо вирішення професійних та наукових завдань управління економічними Luxury-суб'єктами та їх діяльністю, що здійснюють надання послуг та товарів преміум рівня VIP-споживачам на основі ознайомлення з фундаментальними та міжфункціональними процесами, що формують ринковий Luxury сегмент споживачів в Україні і за кордоном.</p> <p>Придбання досвіду формування управлінських рішень щодо розроблення та реалізації стратегії розвитку суб'єктів Luxury-бізнесу та формування системи обслуговування VIP-споживачів для задоволення попиту на елітні послуги гостинності та елітні товари, здатність аналізувати, синтезувати і критично осмислювати інформацію щодо елітної нерухомості, уміння демонструвати креатив при розробленні концепцій високої кухні на основі комплексних наукових методів, набуття необхідних дослідницьких навиків для наукової кар'єри.</p> <p><b>Ключові слова:</b> luxury, менеджмент, управління, маркетинг, luxury-менеджмент, luxury-маркетинг, обслуговування, сервіс, послуга, готель, ресторан, рітейл, туризм, елітні товари, елітна нерухомість, VIP-споживач, <i>Lux-service</i>, преміум-сегменти, концепція, інвестиції, дизайн, архітектура, персонал, бізнес, економіка, ефективність</p>

<p><b>Особливості програми</b></p>	<p>Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка професіоналів з управління організаціями, зокрема у сфері обслуговування Luxury сегментів споживачів за результатами оволодіння управлінськими, маркетинговими, сервісними, технологічними, товарознавчими, економічними, навичками обґрунтування і мобілізації ресурсів для задоволення потреб VIP-споживачів з дотриманням комерційних інтересів учасників процесу обслуговування та суб'єктів бізнесу.</p> <p>Щорічне проходження практичної підготовки та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного бізнесу до освітнього процесу</p>
<p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій</p> <p>12 Керівники підприємств, установ та організацій 13 Керівники малих підприємств без апарату управління 14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів 1455 Менеджери (управителі) в готелях та та інших місцях розміщення 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 248. <u>Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи:</u> 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи: 2483.1 Наукові співробітники (рекреалогія) 2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи 2471 Професіонали з контролю за якістю 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Фахівець з туристичного обслуговування 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Фахівець з розвитку сільського туризму 2320 Викладачі середніх навчальних закладів 2310.2 Інші викладачі університетів та закладів вищої освіти 2351.1 Наукові співробітники (методи навчання) 2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання 2359.2 Інші фахівці в галузі навчання 0739.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність</p>

	<p>підприємництва, раціоналізація виробництва)  <i>Керівник підприємств, установ, організацій, департаментів (бутік-отелю, дизайнерського отелю, елітного Resort готелю, преміум – готелю, клубу, ресторану преміум-класу, ресторану авторської кухні, підприємства з організації VIP-подорожей (VIP-чартери, круїзи Premium і Lux класу, яхтовий туризм, лімузин-сервіс, гольф-клуби, кінні клуби, VIP-Health сервіс), суб'єкта у сфері Преміум-рітейлу(делікатес-маркет, торговельні мережі преміум-класа, салони елітних товарів, салони елітних інтер'єрів, бутики високої моди, автомобільні салони преміум-класа, ювелірні преміум салони ); менеджер (управитель) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів у сфері Luxury сервісу; менеджер (управитель) систем харчової безпеки; менеджер (консультант з питань комерційної діяльності); менеджер (управитель) із маркетингу, зв'язків з громадськістю; менеджер (управитель) із зовнішньоекономічної діяльності; менеджер (управитель) з персоналу; менеджер (управитель) в галузі праці та зайнятості, ефективності підприємництва</i>  <i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки</i></p>
<b>Подальше навчання</b>	Магістр може продовжувати навчання на освітньому та освітньо-науковому рівні, підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через практичну підготовку та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка кваліфікаційної роботи
<b>Оцінювання</b>	Письмові екзамени, практична підготовка; есе, кейси, презентації, наукові презентації, поточний контроль, захист кваліфікаційної роботи тощо. Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів, Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів у ДТЕУ.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері менеджменту та у галузі <i>Luxury менеджменту і маркетингу, розвитку організацій та бізнесу, зокрема суб'єктів, що здійснюють надання послуг та реалізацію товарів преміум рівня VIP-споживачам</i> або у процесі навчання, що передбачають проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначеності умов і вимог, зокрема у сфері <i>туристичного, готельного і ресторанного бізнесу тарітейлу</i>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК 1. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні ЗК 2. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності) ЗК 3. Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні

	<p>технології</p> <p>ЗК 4. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети</p> <p>ЗК 5. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК 6. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)</p> <p>ЗК 7. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<p>СК 1. Здатність обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту і маркетингу, в тому числі у відповідності до визначених цілей та міжнародних стандартів, зокрема для преміум сегменту споживачів та суб'єктів бізнесу <i>Лихиу формату</i></p> <p>СК 2. Здатність встановлювати цінності, бачення, місію, цілі та критерії, за якими організація визначає подальші напрями розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани, зокрема для суб'єктів бізнесу <i>Лихиу формату та усфері обслуговування Лихиу сегментів споживачів в Україні і за кордоном.</i></p> <p>СК 3. Здатність до саморозвитку, навчання впродовж життя та ефективного самоменеджменту</p> <p>СК 4. Здатність до ефективного використання та розвитку ресурсів в організації, зокрема у <i>Лихиу формату бізнес або у надання послуг татоварів споживачам преміум сегментів</i></p> <p>СК 5. Вміння створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління, зокрема суб'єктами <i>Лихиу бізнесу</i></p> <p>СК 6. Здатність формувати лідерські якості та демонструвати їх в процесі управління людьми, зокрема <i>що працюють на ринку VIP послуг та елітних товарів.</i></p> <p>СК 7. Здатність розробляти проекти, управляти ними, виявляти ініціативу та підприємливість, зокрема для розвитку <i>Лихиу готельної та ресторанної справи, VIP-туризму, преміум - ритейлу, елітної нерухомості та для інших споживчих Лихиу сегментів.</i></p> <p>СК 8. Здатність використовувати психологічні технології роботи з персоналом <i>організацій, зокрема, що здійснюють діяльність у сфері Лихиу бізнесу та сервісу</i></p> <p>СК 9. Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, приймати ефективні управлінські рішення та забезпечувати їх реалізацію, зокрема у <i>Лихиу готелях, в організаціях, що забезпечують, преміум-відпочинок, реалізацію елітних товарів та управління елітною нерухомістю</i></p> <p>СК 10. Здатність до управління організацією та її розвитком, зокрема на <i>стратегічному та тактичному рівнях, які функціонують на ринку Лихиу послуг та елітних товарів</i></p> <p>СК 11. Здатність формувати візію, місію, досліджувати ринок <i>Лихиу-споживачів, обґрунтовувати стратегічні цілі, розробляти стратегічні напрями розвитку підприємств та корпорацій, зокрема у преміум сегментах</i></p> <p>СК 12. Здатність формувати та реалізовувати кадрову політику та HR-стратегію у відповідності до корпоративної стратегії та життєвого циклу організації, здійснювати процес набору, відбору, найму, адаптації, оцінки, вивільнення персоналу, розробляти ефективні системи розвитку персоналу,</p>

	<p><i>мотивації та компенсації праці, формувати корпоративну культуру суб'єктів готельної та ресторанної справи, туризму, рітейлу, нерухомості у сфері luxury бізнесу</i></p> <p><i>СК 13. Уміння застосовувати моделі взаємовідносин з VIP-споживачами; формувати програми лояльності, досліджувати якість елітних товарів, у тому числі коштовностей та антикваріату, культурних цінностей, проведення товарознавчої та вартісної експертизи; знання основних видів нормативних і технічних документів; вимог, що пред'являються до інформації для VIP-споживачів</i></p> <p><i>СК 14. Здатність до формування та реалізації елітарного, преміального та luxury-відпочинку, ексклюзивного програмного туризму та комплексного підходу щодо організації подорожей VIP-класу</i></p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Критично осмислювати, вибирати та використовувати необхідний науковий, методичний і аналітичний інструментарій для управління в непередбачуваних умовах, зокрема що працюють на ринку Luxury послуг та елітних товарів</li> <li>2. Ідентифікувати проблеми в організації та обґрунтовувати методи їх вирішення, зокрема у Luxury готелях, преміальних ресторанах, в організаціях, що забезпечують елітні послуги гостинності, преміум-відпочинок, працюють у сфері рітейлу, елітної нерухомості</li> <li>3. Проектувати ефективні системи управління організаціями, зокрема суб'єктами бізнесу, що працюють на ринку VIP послуг та елітних товарів.</li> <li>4. Обґрунтовувати та управляти проектами, генерувати підприємницькі ідеї, зокрема щодо управлінських, сервісних, комерційних, маркетингових, товарознавчих, економічних процесів, зокрема у сфері Luxury бізнесу</li> <li>5. Планувати діяльність організації в стратегічному та тактичному розрізах, зокрема які працюють на ринку VIP послуг та елітних товарів</li> <li>6. Мати навички прийняття, обґрунтування та забезпечення реалізації управлінських рішень в непередбачуваних умовах, враховуючи вимоги чинного законодавства, етичні міркування та соціальну відповідальність, зокрема у сфері Luxury-бізнесу, з урахуванням чинників розвитку глобального, регіонального і локального VIP послуг та елітних товарів;</li> <li>7. Організовувати та здійснювати ефективні комунікації всередині колективу, з представниками різних професійних груп та в міжнародному контексті.</li> <li>8. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення та інформаційні системи для вирішення задач управління організацією, зокрема у сфері Luxury бізнесу; використання комунікаційних інформаційних технологій та методів для формування мережі взаємовідносин з VIP споживачами та іншими стейкхолдерами на професійному та соціальному рівнях.</li> <li>9. Вміти спілкуватись в професійних і наукових колах</li> </ol>

державною та іноземною мовами

10. Демонструвати лідерські навички та вміння працювати у команді, взаємодіяти з людьми, впливати на їх поведінку для вирішення професійних задач;

11. Забезпечувати особистий професійний розвиток та планування власного часу.

12. Вміти делегувати повноваження та керівництво організацією (підрозділом), зокрема у *Luxury* готелях, преміальних ресторанах, в організаціях, що забезпечують елітні послуги гостинності, преміум-відпочинок (підрозділах) та преміям-рітейл.

13. Вміти планувати і здійснювати інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення організації (підрозділу), зокрема суб'єктів бізнесу, що працюють на ринку *VIP* послуг та елітних товарів.

14. Здатність управляти інноваційною, комерційною, маркетинговою діяльністю, розробляти антикризові програми, діагностувати та удосконалювати бізнес-процеси організації, що працюють на ринку послуг та товарів для *VIP*-споживачів

15. Здатність впливати на поведінку *VIP*-споживачів на всіх етапах взаємодії та формувати сегменти лояльних споживачів; ідентифікувати специфіку *Luxury*-сегмента, застосовувати технології продажів даного рівня; проявляти психологічну спроможність до взаємодії з *VIP*-споживачем; критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо запровадження інноваційних форм обслуговування *VIP*-споживачів та впроваджувати креативні технології.

16. Здатність оцінювати вплив мега-, макро-, мета-, мікросередовища та здійснювати формування стратегії розвитку корпорації, що працюють на ринку *VIP* послуг та елітних товарів.

17. Здатність розробляти та реалізовувати *HR*-стратегії, здійснювати процес набору, відбору, оцінки, найму та вивільнення, розміщення, розвитку персоналу, розробляти ефективні системи мотивації та оплати праці.

18. Здатність управляти елітною нерухомістю на первинному і вторинному ринку нерухомості; формувати судження про привабливість об'єкта елітної нерухомості з урахуванням цілей та перспектив розвитку *Luxury* сегмента споживачів.

19. Здатність формування пакетних та індивідуальних програм елітарного, преміального та *luxury* обслуговування

20. Здатність визначати показники якості елітних товарів, розробляти напрями розвитку суб'єктів бізнесу, що працюють на ринку елітних товарів.

21. Здатність демонструвати дослідницькі навички, що проявляються в оригінальності дослідження, здатності продукувати нові наукові гіпотези в обраній галузі, вибирати належні напрями і відповідні методи для їх реалізації; інтерпретувати результати проведених досліджень, вміти їх презентувати та прогнозувати майбутні наслідки прийнятих рішень.



<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	95% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуються вітчизняні та закордонні фахівці з професійного середовища туристичного готельного та ресторанного бізнесу, сфери рітейл-послуг
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв, Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві Лабораторія енології та барної справи Лабораторія сенсорного аналізу Лабораторія дизайну HoReCa Лабораторія дизайну та інжинірингу Лабораторія систем автоматизованого проектування Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами Кабінет менеджменту туристичного бізнесу Навчально-науковий центр бізнес-симуляції VR-бібліотека, SMART-бібліотека Наявність соціально-побутової інфраструктури ДТЕУ
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання віртуального навчального середовища ДТЕУ, програмне забезпечення: інноваційна система управління готелем Servio, Profit, Trio; система Pos Sector, Servio Pos для автоматизації роботи 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 закритих джерел інформації, зокрема наукометричних баз даних
<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

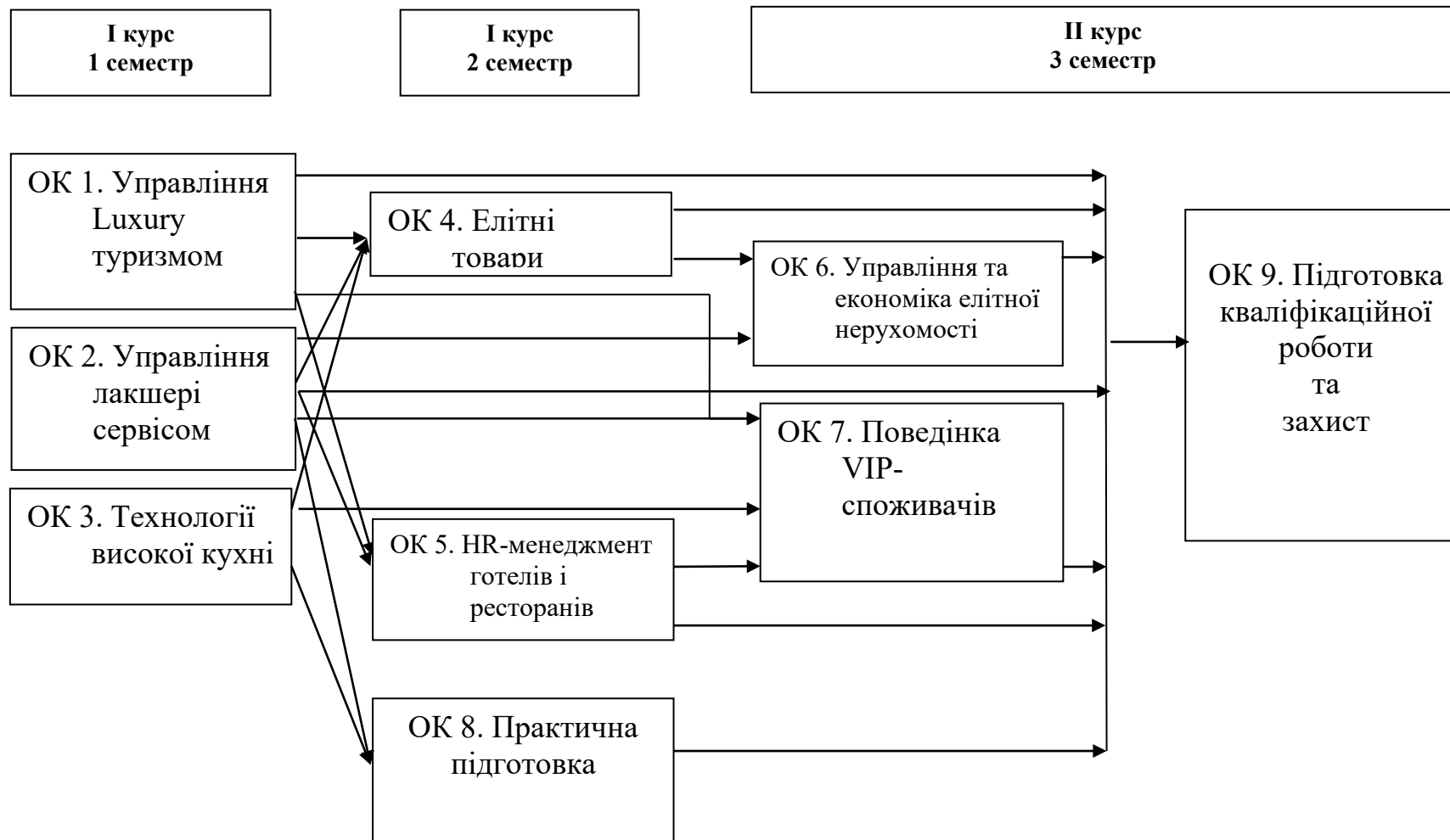
### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
<b>Обов'язкові дисципліни</b>		
ОК 1.	Управління Luxury туризмом	6
ОК 2.	Управління лакшері сервісом	6
ОК 3.	Технології високої кухні	6
ОК 4.	Елітні товари	9
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6
ОК 6.	Управління та економіка елітної нерухомості	6
ОК 7.	Поведінка VIP-споживачів	6
ОК 8.	Практична підготовка	9
ОК 9.	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	12
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>66</b>
<b>Вибіркові дисципліни</b>		
ВК 1.	Антикризова психологія	6
ВК 2.	Безпека життя	6
ВК 3.	Бренд-менеджмент	6
ВК 4.	Діловий протокол та етикет	6
ВК 5.	Договірне право	6
ВК 6.	Готельна справа	6
ВК 7.	Івентивний менеджмент	6
ВК 8.	Інноваційний та стартап-менеджмент у сфері гостинності	6
ВК 9.	Інтелектуальна власність	6
ВК 10.	Інформаційні війни	6
ВК 11.	Експертиза коштовностей та антикваріату	6
ВК 12.	Експертиза культурних цінностей	6
ВК 13.	Естетика товарів та дизайн	6
ВК 14.	Консьюмерське право	6
ВК 15.	Корпоративне право	6
ВК 16.	Криптовалютний ринок	6
ВК 17.	Основи кібербезпеки	6
ВК 18.	Платіжні системи	6
ВК 19.	Психологія бізнесу	6
ВК 20.	Психологія іміджу	6
ВК 21.	Психологія самовизначення особистості	6
ВК 22.	Страхові послуги	6
ВК 23.	Технології цифрового маркетингу	6

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
ВК 24.	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	6
ВК 25.	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	6
ВК 26.	Управління туристичними дестинаціями	6
ВК 27.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6
ВК 28.	Ціннісно орієнтоване управління	6
ВК 29.	Фуд-дизайн	6
ВК 30.	Health туризм	6
ВК 31.	Revenue менеджмент	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 менеджменту, задачі або проблеми в сфері менеджменту, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов, із застосуванням теорій та методів економічної науки.

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації.

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	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7.	ОК 8	ОК 9
<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>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>					*			*	*
<b>СК 13</b>			*	*			*	*	*
<b>СК 14</b>	*	*	*				*	*	*

#### 4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркоким компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності	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.	
ЗК 1		*				*	*	*			*	*	*			*								*	*	*	*		*	*	*	
ЗК 2	*		*	*	*	*	*		*	*				*	*	*		*	*				*						*	*		*
ЗК 3	*		*	*		*				*							*		*	*				*		*	*			*	*	
ЗК 4																					*				*	*						
ЗК 5				*	*	*	*		*					*	*						*				*	*				*		
ЗК 6			*			*	*	*								*					*			*	*	*	*				*	
ЗК 7					*			*	*					*	*	*									*	*			*			*
СК 1			*		*	*	*	*	*	*				*	*									*			*	*			*	
СК 2			*			*	*												*	*				*			*	*			*	
СК 3			*		*	*	*	*	*					*	*						*						*	*		*	*	*
СК 4	*	*	*		*				*		*	*	*	*	*	*	*						*	*	*	*	*	*		*	*	*
СК 5	*			*	*	*	*		*	*				*	*		*		*	*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*
СК 6			*			*					*	*	*								*				*	*	*	*	*	*	*	*
СК 7			*													*									*	*	*	*	*	*	*	*
СК 8	*		*	*		*	*			*									*	*	*	*				*	*	*	*	*	*	*
СК 9		*			*	*	*		*					*	*	*	*									*	*	*	*	*	*	*
СК 10			*			*	*	*							*			*				*			*	*	*	*	*	*	*	*
СК 11			*			*														*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК 12								*													*			*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК 13			*					*			*	*						*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК 14			*			*	*											*				*		*	*	*	*	*	*	*	*	*

**5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми**

Програмні результати навчання	Компоненти								
	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9
<b>1</b>	*	*				*	*	*	*
<b>2</b>	*	*		*	*	*		*	*
<b>3</b>	*	*					*	*	*
<b>4</b>	*	*		*		*	*	*	*
<b>5</b>		*					*	*	*
<b>6</b>	*	*			*	*	*	*	*
<b>7</b>					*		*	*	*
<b>8</b>	*	*	*		*	*	*	*	*
<b>9</b>	*	*	*		*			*	*
<b>10</b>		*			*			*	*
<b>11</b>					*			*	*
<b>12</b>		*			*	*	*	*	*
<b>13</b>		*	*			*		*	*
<b>14</b>	*	*		*			*	*	*
<b>15</b>	*	*					*	*	*
<b>16</b>		*			*		*	*	*
<b>17</b>					*			*	*
<b>18</b>						*	*	*	*
<b>19</b>	*	*						*	*
<b>20</b>				*			*	*	*
<b>21</b>	*	*	*	*	*	*	*	*	*

**5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибілковими компонентами освітньої програми**

Компоненти Програмні результати навчання	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.	
<b>1</b>	*	*							*	*				*			*		*	*				*	*	*					*	
<b>2</b>		*	*			*	*				*	*			*		*			*					*	*	*	*				*
<b>3</b>			*			*		*															*	*	*		*	*				*
<b>4</b>			*		*						*	*	*		*	*		*					*	*	*	*	*					*
<b>5</b>						*																		*	*	*	*	*				*
<b>6</b>			*	*	*				*		*	*	*	*									*					*	*			*
<b>7</b>				*	*	*	*		*					*	*					*				*					*			*
<b>8</b>			*			*								*	*		*						*					*				*
<b>9</b>				*	*	*		*											*	*	*		*	*	*	*	*		*			*
<b>10</b>	*			*															*	*	*		*	*	*	*	*	*	*			*
<b>11</b>	*			*															*	*	*		*	*	*	*	*	*	*			*
<b>12</b>			*			*	*		*										*	*			*	*	*	*	*	*	*			*
<b>13</b>						*		*	*		*	*	*	*		*		*					*	*	*	*	*	*		*	*	*
<b>14</b>	*		*			*		*					*										*		*	*	*	*	*	*	*	*
<b>15</b>			*					*						*					*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
<b>16</b>						*							*			*											*	*	*	*	*	*
<b>17</b>						*		**															*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
<b>18</b>			*			*													*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
<b>19</b>						*	*												*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
<b>20</b>			*			*		*			*	*		*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
<b>21</b>			*			*	*				*	*						*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*



## 4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)

### 4.1. Назва. УПРАВЛІННЯ ЛАКШЕРІ ТУРИЗМОМ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2024/2025.

Семестр. I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Михайліченко Г.І., проф., д-р екон. наук, професор кафедри туризму та менеджменту креативних індустрій, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

**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», «Статистика», «Менеджмент гостинності та туризму», «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. Iloranta 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.

## **4.2. Назва. УПРАВЛІННЯ ЛАКШЕРІ СЕРВІСОМ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I.

**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 консьєрж-сервісу в Luxury готелях. Віртуальний консьєрж-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%20Luxury%20Index%20Hotels%20by%20Digital%20Luxury%20Group.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.

**4.3. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ВИСОКОЇ КУХНІ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Марцин Т.О. доц., канд. техн. наук, кафедри ресторанних та креативних технологій (стажування: International Culinary Arts Center «Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics», Німецько-український тренінговий центр гостинності (м. Київ), Certificat de Participation. Certificate of Attendance Demonstration Le Cordon Bleu).

**Результати навчання.** Опанування студентами теоретичних знань і сучасного практичного досвіду розвитку ресторанних технологій та створення страв високої кухні: виробництва ексклюзивної кулінарної продукції, використання нетрадиційних інгредієнтів та стилів декорування страв, сучасних підходів до комбінаторики смаку і аромату, квіткової гастрономії, шоколадного та кулінарного мистецтва, особливостей авторської та ф'южн кухні, здатність розробляти авторські технології приготування страв поєднуючи нетрадиційні гастрономічні елементи із різних кулінарних традицій, формування стандартів Luxury Service в готельному і ресторанному бізнесі.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Харчові технології», «Технології ресторанної продукції», «Ресторанна справа».

**Зміст.** Особливості технології страв високої кухні. Haute cuisine (висока кухня). Міжнародні кулінарні рейтинги. Ексклюзивна сировина для страв високої кухні. Кулінарна смакова комбінаторика страв високої кухні. Кулінарна ароматична комбінаторика страв високої кухні. Харчові афродизіаки у високій кухні. Особливості технології страв авторської та ф'южн кухні. Асортимент і технології ексклюзивних ресторанних десертів. Особливості дизайну ресторанних страв. Міжнародні кулінарні конкурси. Особливості сервісу високої кухні. Luxury Service: сутність та структура факторів якості. Luxury Service: структура і створення стандартів. Персонал у Luxury Service і норми професійного спілкування.

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

1. Сегніт Н. Тезаурус смаків. Словник сполучення смаків. London: John Lanchester, Pan Macmillan, 2018. – 512 с. – Режим доступу: <https://www.litmir.ru/>
2. Food Design Thinking Diy: The creative process to design food products, food services, food events, and dishes. Paperback – January 25, 2021. – 284 p.
3. The Art and Science of Foodpairing /Bernard Lahousse, Johan Langenbick, Peter Coucquyt. –Mitchell Beazley, 2020. – 384 p.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.4. Назва. ЕЛІТНІ ТОВАРИ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Осієвська В.В., доц., канд. тех. наук, доцент кафедри товарознавства та митної справи; Андрієвська Л.В., канд. тех. наук, доцент кафедри товарознавства та митної справи; Золотарьова О.Г., канд. тех. наук, доцент кафедри товарознавства та митної справи.

**Результати навчання.** *Студенти повинні знати:* сутність поняття luxury товарів та їх відмінні особливості; класифікацію брендів і марок на ринку фешн-індустрії; ознаки, що дозволяють відрізнити товари від кутюр, прет-а-порте де люкс, прет-а-порте, дифузні і бридж-бренди; мотиви споживання елітних товарів; асортимент та відмінні особливості дизайнерських товарів; характеристику брендів, які диктують моду в категорії luxury; характеристику логотипів відомих брендів luxury товарів.

*Студенти повинні вміти:* визначати відмінні особливості елітних товарів; відрізнити luxury товари від люкс та преміям; систематизувати фактори споживання елітних товарів; аналізувати асортимент елітних товарів різних сегментів; розрізняти відомі дизайнерські бренди елітних товарів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Товарознавство», «Маркетинг», «Маркетинг високої моди», «Естетика товарів та дизайн», «Поведінка VIP споживачів».

**Зміст.** Загальні поняття про luxury товари. Властивості та якісні характеристики елітних товарів. Ексклюзивні ювелірні вироби. Елітні годинники. Антикваріат. Елітний одяг на ринку фешн-індустрії. Постільна та столова білизна класу Luxe. Взуття категорії Luxury. Елітні галантерейні вироби. Елітна парфумерія та косметика. Елітний столовий посуд та художньо-декоративні вироби. Елітні електронні товари та музичні інструменти. Елітні товари для спорту. Елітні транспортні засоби. Будівельні товари преміум класу. Електротовари класу «преміум» та «люкс». Елітні алкогольні напої. Продовольчі товари сегменту Luxury.

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

1. Непродовольчі товари : підруч. / Н.В. Мережко, О.Р. Мокроусова, Л.А. Коптюх та ін. –Київ : КНТЕУ, 2018. –760 с.
2. Експертиза та митне оформлення товарів : навч посіб. для студ. закл. вищ. освіти / А.А. Мазаракі, Н.В.Мережко, Н.В.Калуга, Т.М. Коломієць, Т.А. Караваєв, В.В. Осієвська, С.В. Галько; за заг. ред. А.А.Мазаракі. –Київ : КНТЕУ, 2018. –368с.

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

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (тематичні, проблемні); практичні заняття ( характеристика різних груп елітних товарів, дослідження показників якості елітних товарів, структури та властивостей матеріалів); самостійна робота студентів.

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.5. Назва. HR-МЕНЕДЖМЕНТ ГОСТИННОСТІ ТА ТУРИЗМУ**

**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 гостинності та туризму», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Економіка готелів і ресторанів».

**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. Зєніна-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. Серєда; 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; есе; презентації, модерації.

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.6. Назва. УПРАВЛІННЯ ТА ЕКОНОМІКА ЕЛІТНОЇ НЕРУХОМОСТІ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Камінський С.І., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри економіки та фінансів підприємства, начальник навчального відділу.

**Результати навчання.** Набуття студентами знань щодо теоретичних засад та практичного інструментарію обґрунтування розвитку об'єктів елітної нерухомості з врахуванням стану ринку, державного регулювання й економічної ефективності.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Економіка готелів і ресторанів», «Менеджмент гостинності та туризму».

**Зміст.** Економічна сутність елітної нерухомості. Ринок елітної

нерухомості та його особливості. Управління елітною нерухомості. Оцінка вартості елітної нерухомості. Інвестування та фінансування об'єктів елітної нерухомості. Девелопмент об'єктів елітної нерухомості.

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

1. Новаковська І.О., Іщенко Н.Ф., Скрипник Л.Р., Славін І.В. Сучасний менеджмент та маркетинг нерухомості. Навчальний посібник. - К.: Вид-во Нац. авіац. ун-ту «НАУ-друку», 2021.- 224 с.
2. Оцінка та управління нерухомістю: навчальний посібник / В.Р. Кучеренко, М.А. Заєць, О.В. Захарченко, Н.В. Сментина, В.О. Улибіна. – Одеса: Видавництво ТОВ «Лерадрук», 2018. – 272 с.
3. Пазинич В. І. Оцінка об'єктів нерухомості : навч. посібник / В. І. Пазинич, Л. А.Свистун. – Київ : «ЦУЛ», 2019. – 434 с.

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядова / тематична / проблемна / бінарна / дуальна / лекція із заздалегідь запланованими помилками);
- семінарські / практичні / лабораторні заняття (тренінг / презентація / дискусія / комунікативний метод / модерація / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / тренажерні завдання / робота в малих групах інше).

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.7. Назва. ПОВЕДІНКА VIP-СПОЖИВАЧІВ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Федоришина І.Л., доц., канд. психол. наук, доцент кафедри маркетингу.

**Результати навчання.** Формування у студентів комплексу теоретичних знань і практичних навичок з аналізу та впровадження у розв'язання практичних завдань основних закономірностей поведінки споживачів на ринку розкоші та преміальних товарів.

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

**Зміст.** Поняття споживання в економіці, маркетингу, культурі та персональному житті. Детермінанти споживчої поведінки, процеси ухвалення рішення про купівлю. Показове споживання. Мода та моделі



персонального впливу на процес споживання. Роль лідерів думок, ікон стилю, тренд сетерів у формуванні стереотипів споживання. Особливості маркетингу роскоші. Методи дослідження проявів поведінки споживачів, сегментація на основі вигоди, соціальної стратифікації, поведінкових моделей.

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

1. Бабко Н.М., Мандич О.В., Сєвідова І.О., Романюк І.А., Квятко Т.М. Поведінка споживача: навч. посібник [Електронний ресурс]. Харків: ХНТУСГ, 2020. – 170 с.
2. Ларіна Я., Рябчик А. Поведінка споживачів : навч. посіб. / Ларіна Я., Рябчик А. – Київ: Олді-Плюс, 2020. – 284 с.
3. Муштай В.А., Лищенко М.О. Поведінка споживача: Навч. посіб. Буринь: ПП «Буринська районна друкарня», 2020. – 240 с

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

- лекції (оглядова/тематична/ проблемна/ лекція-консультація/лекція-конференція/бінарна/ дуальна/лекція із заздалегідь запланованими помилками)
- практичні заняття (презентація, експрес-дослідження, індивідуальні завдання, індивідуальне проектування/дискусія/моделювання ситуацій/ «мозкова атака»/ кейс-стаді/робота в малих групах)

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.8. Назва. АНТИКРИЗОВА ПСИХОЛОГІЯ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**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; сформувані 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.

#### **4.9. Назва. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

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

**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.

#### **4.10. Назва. БРЕНД-МЕНЕДЖМЕНТ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**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 гостинності та туризму», «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 бренду. Моделі бренду. 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. Кузнецова, О.С. Ченуша/ КПП 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 : КПП 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.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**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, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Колотілова І.О., доц., 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, 2021. - 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 заздалегідь 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. ГОТЕЛЬНА СПРАВА**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**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, вестибюльної 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.

## **4.14. Назва. ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

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

**Результати навчання.** Формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенції щодо управління подієвим туризмом, організації та проведення івентивних заходів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент гостинності та туризму», «Маркетинг».

**Зміст.** Сутність івентивного менеджменту, підходи до його визначення. Класифікація івентивних заходів. Міжнародний досвід управління івентивними заходами. Планування івентивних заходів. Особливості організації івентивних заходів. Контроль в івентивному менеджменті. Управління персоналом в системі івентивного менеджменту. Рекламно-інформаційне забезпечення івентивних заходів. Залучення коштів для проведення івент-заходів. Критерії ефективності управління івентивними заходами. Оцінка ефективності управління івент-заходами.

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

1. Герасимчук З.В. Регіональна політика івентивного туризму: методологічні засади формування та реалізації: навч. посібник /



Герасимчук З.В., Поліщук В.Л. - Луцьк : Волиньполіграф: Гадяк Ж.В., 2019. - 256 с.

2. Романцов А.Н. Event-маркетинг: навч. посібник / А.Н. Романцов. – К. : Кондор, 2018. – 116 с.

**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.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Расулова А.М., доц., к.е.н., доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу; Сидоренко Т.М., к.е.н., 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 гостинності та туризму», «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 ресторанных 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., Блага Н. В. Управління інноваціями та інвестиціями : навчальний посібник у схемах і таблицях. Вид. 2-ге, допов. і перероб. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2022. – 296 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.

#### **4.16. Назва. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**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. Базилевич, В. Д. Інтелектуальна власність: підручник / В.Д. Базилевич – Київ : Знання, 2019. – 671 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-Собакаръ 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.

### **4.17. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ ВІЙНИ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Онофрійчук І.В., доц., канд. екон. наук, доцент 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: ЛІРА, 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.

#### **4.18. Назва. ЕКСПЕРТИЗА КОШТОВНОСТЕЙ ТА АНТИКВАРІАТУ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Індутний В.В., проф., д-р геол.-мін. наук, професор кафедри товарознавства та митної справи.

**Результати навчання.** Формування теоретичних знань та вироблення практичних навичок в оволодінні експертним інструментарієм з ідентифікації, атрибуції, оцінки якості, автентичності, прогнозування вартості коштовностей та антикваріату.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Товарознавство», «Естетика товарів та дизайн».

**Зміст.** Загальні термінологічні визначення та законодавча база у сфері експертизи коштовностей та антикваріату; взаємодія експерта та споживача експертних послуг, обов'язки та відповідальність; загальна

класифікація коштовностей та антикваріату й спеціальні класифікації; порядок роботи експерта; аналіз ринків коштовностей та антикваріату; порівняльний аналіз в практиці експертної діяльності; автентичність коштовностей та антикваріату; оцінка коштовностей та антикваріату; експертиза та оцінка дорогоцінних, напівдорогоцінних та декоративних каменів; експертиза декоративно-ужиткових та історичних пам'яток; експертиза творів образотворчого мистецтва та інформаційних пам'яток; експертиза природничих пам'яток.

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

1. Індутний В.В. Оцінка культурних цінностей: Підручник / В.В. Індутний. – К.: КНТЕУ, 2018. – 880 с.
2. Назимок М.М. Пробірний контроль. Експертна оцінка ювелірних виробів з дорогоцінних металів: підручник / М.М. Назимок, Т.М. Артюх, О.Я. Шликов. – К.: Воля, 2018. – 346 с.
3. Артюх Т.М. Експертиза дорогоцінних металів та коштовного каміння: навч. посіб. / Т.М. Артюх, Л.В. Черняк, Н.Б. Марчук, К.А. Пірковіч. – К.: КНТЕУ, 2019. – 240 с.

**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.

#### **4.19. Назва. ЕКСПЕРТИЗА КУЛЬТУРНИХ ЦІННОСТЕЙ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Індутний В.В., проф., д-р геол.-мін. наук, професор кафедри товарознавства та митної справи.

**Результати навчання.** Надання студентам теоретичних знань та вироблення практичних навичок в оволодінні експертним інструментарієм з ідентифікації, атрибуції, оцінки якості, автентичності, прогнозування вартості культурних цінностей.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Товарознавство», «Естетика товарів та дизайн».

**Зміст.** Загальні поняття про культурні цінності; ідентифікація, атрибуція, облік і паспортизація культурних цінностей; нормативно-

правове забезпечення експертизи та оцінки культурних цінностей; загальна класифікація культурних цінностей; товарознавчі аспекти оцінювання культурних цінностей; теоретико-методологічні засади ідентифікаційної експертизи та експертизи автентичності культурних цінностей; загальні відомості про шкали для оцінки якості культурних цінностей; експертиза видових пам'яток культури; основи прогнозування вартості культурних цінностей; технологія оцінки культурних цінностей.

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

1. Індутний В.В. Оцінка культурних цінностей: підручник / В.В. Індутний. – К.: КНТЕУ, 2018. – 880 с.
2. Назимок М.М. Пробірний контроль. Експертна оцінка ювелірних виробів з дорогоцінних металів: підручник / М.М. Назимок, Т.М. Артюх, О.Я. Шликов. – К.: Воля, 2018. – 346 с.
3. Артюх Т.М. Експертиза дорогоцінних металів та коштовного каміння: навч. посіб. / Т.М. Артюх, Л.В. Черняк, Н.Б. Марчук, К.А. Піркович. – К.: КНТЕУ, 2019. – 240 с.

**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.

## **4.20. Назва. ЕСТЕТИКА ТОВАРІВ ТА ДИЗАЙН**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Полюга В.О., доцент, канд. техн. наук, **доцент кафедри** товарознавства та митної справи.

**Результати навчання.** Формування системи спеціальних теоретичних знань щодо основних тенденцій розвитку художніх стилів, дизайну, композиції, аналізу та оцінки естетичних властивостей товарів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Історія української культури».

**Зміст.** Основи естетики: поняття, становлення та розвиток, категорії естетики, художні стилі світової культури та мода. Система художнього конструювання товарів (дизайн), його роль в утворенні промислових

виробів та предметного середовища. Поняття про форму товару як про об'єкт дизайну; характеристика первинних елементів форми виробів (геометричний вигляд, величина, маса, текстура, фактура, декор, колір). Композиція товарів: прийоми та засоби композиції. Естетичні властивості товарів: комплексні та одиничні показники; види та методи оцінки естетичних властивостей.

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

1. Анучина Л., Уманець О., Пивоварова В. Естетика : навч. пос. / Анучина Л., Уманець О., Пивоварова В. – Право. 2022, – 125 с.
2. Естетика товарів та дизайн: навч. посібник / Л.В. Черняк, О.Г. Золотарьова. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 179 с.

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

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематичні);
- практичні заняття (презентація, дискусія, індивідуальні завдання).

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.21. Назва. КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**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.

**4.22. Назва. КОРПОРАТИВНЕ ПРАВО**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**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.

#### **4.23. Назва. КРИПТОВАЛЮТНИЙ РИНОК**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

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

**Результати навчання.** Формування знань у сфері функціонування криптовалютного ринку.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна теорія».

**Зміст.** Теоретичні засади функціонування криптовалютного ринку. Інституційне середовище криптовалютного ринку. Особливості функціонування біржового криптовалютного ринку. Вплив криптовалют на монетарну політику і фінансову безпеку банківських систем. Управління ризиками на криптовалютному ринку. Регулювання криптовалютного ринку.

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

1. Онищенко В.О., Завора Т.М. Ринок фінансових послуг: навч. посіб. /В.О. Онищенко, Т.М. Завора. – Полтава : ПНТУ, 2017. – 408 с.

2. Ринок фінансових послуг: навч. посібник / Д.І. Дема, І.В. Абрамова, І.А. Шубенко, Л.В. Недільська, В.М. Трокоз. [3-тє вид., стереотипне]. – К.: Алерта, 2017. – 376 с.

3. EY research: initial coin offerings (ICOs). URL : <https://webforms.ey.com/Publication/vwLUAssets/ey-research-initial-coin-offerings-icos/%24File/ey-research-initial-coin-offerings-icos.pdf>.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.24. Назва. ОСНОВИ КІБЕРБЕЗПЕКИ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**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 Інтернет-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. – [Видання друге, перероб. та доп.]. – 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. д-ра техн. наук, професора 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.

#### **4.25. Назва. ПЛАТІЖНІ СИСТЕМИ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

### **Семестр. І-ІІІ.**

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Нетребчук Л.О., ст. викладач кафедри фінансів.

**Результати навчання.** У результаті навчання студент повинен володіти глибокими знаннями щодо концепції функціонування платіжних систем та особливостей обслуговування VIP-клієнтів, практичними навичками здійснення переказу коштів за допомогою банківських, небанківських систем та мережі Інтернет; вміти проводити порівняльний аналіз платіжних систем та здійснювати вибір оптимальної платіжної системи, оцінювати роботу міжнародних та національних платіжних систем, проводити платіжні операції за допомогою різних типів платіжних інструментів та систем, включаючи інструменти преміум-класу, оцінювати ризики проведення операцій у платіжних системах та запобігати шахрайству.

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

**Зміст.** Загальна концепція платіжних систем. Платіжні інструменти. Технологічна інфраструктура платіжних систем. Міжнародні та зарубіжні платіжні системи. Карткові платіжні системи. Платіжні системи туризму та розваг (American Express, Diners Club). Національні платіжні системи України. Платіжні системи переказу коштів фізичних осіб. Платіжні системи в мережі Інтернет. Безпека платіжних систем. Тенденції розвитку платіжних систем.

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

1. Пожидаєва М.А. Платіжні системи: теоретичні засади та фінансово-правове регулювання в Україні: навч. посіб. / Пожидаєва М.А. – Юрінком-Інтер, 2020. - 348 с.
2. Платіжні картки та інші електронні платіжні засоби: застосування на практиці: корпоратив. та зарплат. картки на підприємстві ; електрон. гроші: правила роботи та облік ; електронна комерція та РРО : практ. керівництво. - Дніпро : Баланс-Клуб, 2017. - 95 с.
3. Платіжні системи: навч. посіб. для студентів ВНЗ / за ред. О.О. Папаіки ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. - Донецьк : ЛАНДОН-XXI, 2018. - 342 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.

#### **4.26. Назва. ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ванюшина О.Ф., доц., канд. філ. 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.

### **4.27. Назва. ПСИХОЛОГІЯ ІМІДЖУ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**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. Позиціонування

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.

### **4.28. Назва. ПСИХОЛОГІЯ САМОВИЗНАЧЕННЯ ОСОБИСТОСТІ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

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

**Результати навчання.** Сформувані 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.

### **4.29. Назва. СТРАХОВІ ПОСЛУГИ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кукурудз О.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри фінансів.



**Результати навчання.** Формування теоретичних знань та практичних навичок щодо: специфіки страхових програм для Luxury-індустрії; розрахунків показників, необхідних страховальнику як обізнаному споживачу страхових послуг.

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

**Зміст.** Сутність, принципи та класифікація страхування. Страхові ризики у Luxury-індустрії. Страховий ринок, його учасники та особливості їх послуг. Страхові послуги з особистого страхування для клієнтів та працівників ресторанного бізнесу, SPA-салонів. Сучасні програми медичного страхування для VIP- клієнтів. Страхові послуги для сфери гостинності та відпочинку. Страхові програми захисту майна для корпоративних та VIP-клієнтів. Ексклюзивні програми автострахування. Сучасні ІТ-технології при наданні страхових послуг для Luxury-індустрії.

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

1. Горбач Л. М., Е. В. Кадебська. Страхування: підручник. К.: Кондор. 2018. – 543 с.
2. Дема Д.І., О. М. Віленчук О.М., Дем'янюк І.В. Страхові послуги : навч. посіб. К. : Алерта. 2017. – 526 с.
3. Інтернет-журнал про страхування в Україні та світі. URL: <https://www.forinsurer.com>

**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.

#### **4.30. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ЦИФРОВОГО МАРКЕТИНГУ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**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: Навчальний 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 викладання.** 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.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**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 гостинності та туризму», «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 (ІРО) 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.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – Business Projects (University of Central Lancashire, United Kingdom)).

**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 гостинності та туризму», «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.

**4.33. Назва. УПРАВЛІННЯ ТУРИСТИЧНИМИ ДЕСТИНАЦІЯМИ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ткаченко Т.І., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри туризму та рекреації, стажування Сучавському університеті ім. Штефана чел Маре (м. Сучава, Румунія); Забалдіна Ю.Б., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та рекреації, стажування на факультеті гостинності та туризму в Університеті Каїру (Єгипет); стажування в туристичному інформаційному центрі Кофс Харбор (Австралія).

**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 гостинності та туризму», «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.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**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 гостинності та туризму», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Концепції і ресторанний креатив».

**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.

#### **4.35. Назва. ЦІННІСНО ОРІЄНТОВАНЕ УПРАВЛІННЯ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, міжнародний сертифікат – Business Projects (University of Central Lancashire, United Kingdom); 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 гостинності та туризму», «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 при оцінюванні 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 / M. 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.

### **4.36. Назва. ФУД-ДИЗАЙН**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Федорова Д.В., проф., д-р техн. наук, завідувач кафедри ресторанних і креативних технологій (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словацька Республіка), International Culinary Arts Center, Університеті прикладних наук (University of Applied Sciences ISMA, International Science Group, Рига, Латвія).

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє опануванню студентами теоретичних знань та практичних навичок з дизайну кулінарної продукції, впровадження інноваційних підходів до комбінаторики смаку і аромату, фудпейрінгу, технік, стилів і технологій кулінарного дизайну, сучасних підходів колористики, флористики у фуд-дизайні, а також технологічних, сервісних та дизайнерських інновацій, враховуючи особливості розвитку сучасних ресторанних трендів;



набуття вміння діагностики сучасних концепцій фуд-дизайну та фуд-арту та розроблення індивідуальних фуд-дизайн і фуд-сервіс проектів для закладів HoReCa.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Технології ресторанної продукції», «Архітектоніка і дизайн в ресторанному бізнесі», «Організація ресторанного господарства».

**Зміст.** Фуд-дизайн. Основні поняття, терміни та визначення. Сучасні тренди авторського дизайну ресторанної продукції. Архітектоніка у фуд-service дизайні: теоретико-практичні засади. Колористика у фуд-дизайні закладів HoReCa. Айдентика у створенні бренду закладу. Дизайн візуалів. Флористика у фуд-дизайні. Наукові основи та практичне застосування кулінарної комбінаторики у дизайні ресторанної продукції. Foodpairing: інноваційна молекулярна теорія смакових поєднань. Техніки дизайну ресторанної продукції. Стилi та технології дизайну ресторанної продукції. Сучасні тренди дизайну кондитерської і десертної продукції.

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

1. Сучасні технології дизайн-діяльності : навч. посіб. / О. О. Сафронова. – Київ : КНУТД, 2019. – 208 с.
2. Zampollo F. Idea Market: a Food Design Thinking method for idea generation. Independently published. 2017. – 110 p.
3. Karen Page, Andrew Dornenburg. The Flavor Bible: The Essential Guide to Culinary Creativity, Based on the Wisdom of America's Most Imaginative Chef. New York: Little, Brown and Company, 2018. - 392 p.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, звітів з лабораторних робіт, творчих завдань; захист курсової роботи.
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.37. Назва. HEALTH ТУРИЗМ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

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

**Результати навчання.** Засвоєння основних теоретичних положень, формування вмінь та компетенцій щодо організації туризму здоров'я; визначення основних туристичних дестинацій світу, що спеціалізуються на туризмі здоров'я.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Організація туризму».

**Зміст.** Сутність та особливості розвитку туризму здоров'я, особливості просторової структури туризму здоров'я, різні напрямки, медичні інститути та соціальні структури, придатні для туризму здоров'я, особливості туризму здоров'я в різних країнах, регіонах, континентах, теоретичні основи туризму здоров'я, галузева та просторова структури туризму при лікуванні наркоманії, галузева та просторова структури офтальмологічного туризму, бариатричного та судинно-хірургічного туризму, трансплантації кісткового мозку, ревматології та ортопедичного хірургічного туризму, лікування раку, кардіохірургії та кардіологічного туризму, косметичної хірургії та дерматології, естетичного нехірургічного, трансплантаційного туризму, туризму стоматологічної допомоги, сімейної медицини, педіатричного та ферментативного туризму, неврології та нефрологічного туризму, психіатричного туризму, пульмонології, отоларингології, ендокринології та гастроентерологічного туризму, імунології та туберкульозу, туризму спортивної медицини, галузева та просторова структури охорони здоров'я в Європі та Америці в Азії та на Близькому Сході.

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

1. Брич. В. Я. Організація туризму: підручник / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Тернопіль : ТНЕУ, 2017 – 448 с.
2. Організація туристичних подорожей: навч. посіб. / Г.І. Михайліченко, А.Ю. Єременко. – К.: КНТЕУ, 2019. – 392 с.
3. Устименко Л.М. Основи туризмознавства: навч. посіб./ Л. М. Устименко. - 2-ге вид., перероб. і доп. - К.: Альтерпрес, 2017. - 345 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.

#### **4.38. Назва. REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026.

**Семестр.** I-III.

**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 гостинності та туризму», «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 вико-

ристанням 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.