

**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>«МЕНЕДЖМЕНТ І БІЗНЕС-АДМІНІСТРУВАННЯ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ»</b>
<b>ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ</b>	<b>МАГІСТР</b>

**Київ 2024**

### 3. Освітня програма.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) –  
**Охріменко А.Г.**, 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	«Менеджмент і бізнес-адміністрування у сфері гостинності»
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає СВО МОН України
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1,4 роки
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07. 2024 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Освітній ступінь бакалавра
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	1 рік 4 місяці
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="https://knute.edu.ua">https://knute.edu.ua</a>
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, здатних ідентифікувати та розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері менеджменту і бізнес-адміністрування або у процесі навчання, що передбачають проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризуються невизначеністю умов і вимог, зокрема у сфері гостинності	
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 менеджменту тощо;</li> </ul>

	<p>- функції, методи, технології та управлінські рішення у менеджменті</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b></p> <p>- загальнонаукові та специфічні методи дослідження (розрахунково-аналітичні, економіко-статистичні, економіко-математичні, експертного оцінювання, фактологічні, соціологічні, документальні, балансові тощо);</p> <p>- 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).</p> <p>- методи менеджменту (адміністративні, економічні, соціально-психологічні, технологічні);</p> <p>- технології обґрунтування управлінських рішень (економічний аналіз, імітаційне моделювання, дерево рішень тощо).</p> <p><b>Інструментарій та обладнання:</b></p> <p>сучасне інформаційно-комунікаційне обладнання, інформаційні системи та програмні продукти, що застосовуються в менеджменті.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Академічна, освітньо-професійна, прикладна
<b>Основний фокус освітньої програми</b>	<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 з бізнес-адміністрування та управління суб'єктами туристичного, готельного та ресторанного бізнесу</p> <p><b>Ключові слова:</b> туристичний і готельно-ресторанний менеджмент, туристичний та готельно-ресторанний бізнес, бізнес-адміністрування, управління персоналом, revenue менеджмент, управління корпораціями, управління якістю послуг, стратегічний маркетинг, управління проектами</p>
<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами та <i>бізнес-адміністрування, зокрема у сфері гостинності</i> . Щорічне проходження практичної підготовки та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних працівників сфери гостинності до навчального процесу
<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 1448 Менеджери (управителі) туристичних агентств та бюро подорожей 1455 Менеджери (управителі) в готелях 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 1492 Менеджери (управителі) у сфері культури, відпочинку та спорту 1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту 1229.7 Керівники інших основних підрозділів в інших сферах діяльності 1238 Керівники проектів та програм 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні 2320 Викладачі середніх навчальних закладів 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів 2351.1 Наукові співробітники (методи навчання) 2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання 2359.2 Інші фахівці в галузі навчання 2412.1 Наукові співробітники (праця, зайнятість) 2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва) 2481 Професіонали в галузі туризму 2481.1 Наукові співробітники (туризмологія, екскурсознавство) 2481.2 Туризмознавці 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи 2483.1 Наукові співробітники (рекреалогія) 2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи 2441.2 Економісти Бренд-менеджер територій SMM менеджер <i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки</i></p>
<p><b>Подальше навчання</b></p>	<p>Магістр може продовжувати навчання на освітньому та освітньо-науковому рівні, підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту</p>
<p><b>5 – Викладання та оцінювання</b></p>	

<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 экзамени, практична підготовка; есе, 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 <i>і бізнес-адміністрування</i> або у процесі навчання, що передбачають проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначеності умов і вимог, зокрема у сфері <i>гостинності, що передбачає застосування теорій, методів, методик та технологій управління</i>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<b>ЗК 1.</b> Здатність проведення досліджень на відповідному рівні <b>ЗК 2.</b> Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності) <b>ЗК 3.</b> Навички використовувати інформаційних та комунікаційних технологій <b>ЗК 4.</b> Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети <b>ЗК 5.</b> Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) <b>ЗК 6.</b> Здатність генерувати нові ідеї (креативність) <b>ЗК 7.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b>	<b>СК 1.</b> Здатність обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту <i>та бізнес-адміністрування</i> , у тому числі у відповідності до визначених цілей та міжнародних стандартів <b>СК 2.</b> Здатність встановлювати цінності, бачення, місію, цілі та критерії, за якими організація визначає подальші напрями розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани, зокрема у сфері <i>гостинності</i> <b>СК 3.</b> Здатність до саморозвитку, навчання впродовж життя та ефективного самоменеджменту <b>СК 4.</b> Здатність до ефективного використання та розвитку людських ресурсів в організації, зокрема у сфері <i>гостинності</i> <b>СК 5.</b> Вміння створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління <i>та бізнес-адміністрування</i> <b>СК 6.</b> Здатність формувати лідерські якості та демонструвати їх в процесі управління людьми <b>СК 7.</b> Здатність розробляти проекти, управляти ними, виявляти ініціативу та підприємливість, зокрема у сфері <i>гостинності</i> <b>СК 8.</b> Здатність використовувати психологічні технології роботи з персоналом. <b>СК 9.</b> Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, приймати ефективні управлінські рішення та

	<p>забезпечувати їх реалізацію, зокрема у сфері гостинності</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність до управління організацією та її розвитком, зокрема відповідно до трендів туристичного, готельного та ресторанного бізнесу</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі менеджменту та бізнес-адміністрування у сфері гостинності у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Критично осмислювати, вибирати та використовувати необхідний науковий, методичний і аналітичний інструментарій для управління в непередбачуваних умовах</li> <li>2. Ідентифікувати проблеми в організації та обґрунтовувати методи їх вирішення;</li> <li>3. Проектувати ефективні системи управління організаціями;</li> <li>4. Обґрунтовувати та управляти проектами, генерувати підприємницькі ідеї;</li> <li>5. Планувати діяльність організації в стратегічному та тактичному розрізах;</li> <li>6. Мати навички прийняття, обґрунтування та забезпечення реалізації управлінських рішень в непередбачуваних умовах, враховуючи вимоги чинного законодавства, етичні міркування та соціальну відповідальність;</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;</li> <li>9. Вміти спілкуватись в професійних і наукових колах державною та іноземною мовами;</li> <li>10. Демонструвати лідерські навички та вміння працювати у команді, взаємодіяти з людьми, впливати на їх поведінку для вирішення професійних задач</li> <li>11. Забезпечувати особистий професійний розвиток та планування власного часу.</li> <li>12. Вміти делегувати повноваження та керівництво організацією (підрозділом)</li> <li>13. Вміти планувати і здійснювати інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення організації (підрозділу)</li> <li>14. Здатність управляти інноваційною, комерційною, маркетинговою діяльністю, розробляти та реалізовувати стратегії та програми менеджменту та адміністрування у сфері гостинності у мультидисциплінарних контекстах</li> <li>15. Здатність впливати на споживчу поведінку та формувати сегменти лояльних споживачів.</li> </ol>
<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 запрошуюються закордонні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі Комп'ютерний клас з організації туризму Кабінет «Менеджменту туристичного бізнесу» Кабінет «Туризмознавства» 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
<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

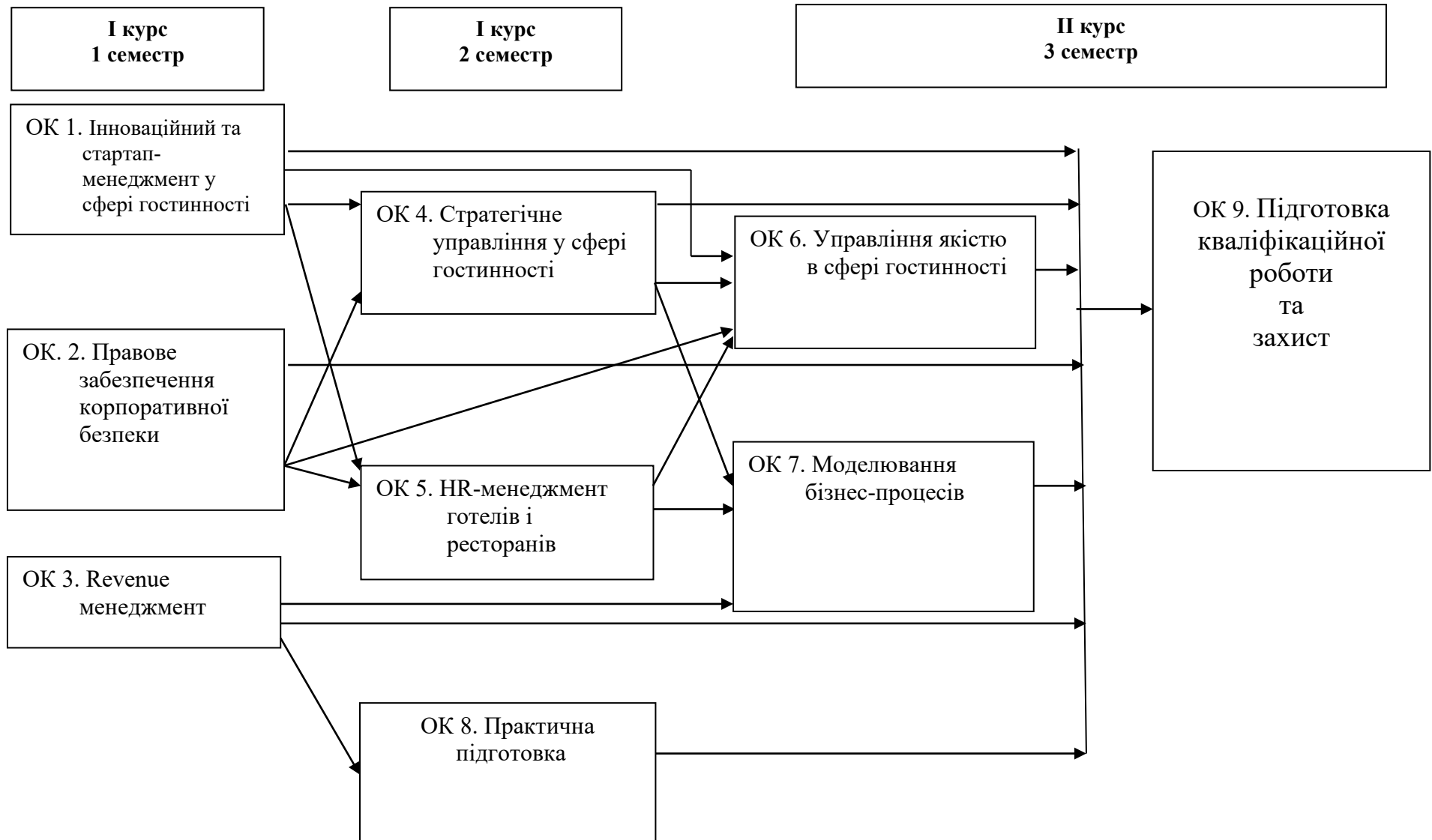
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ОК 1.	Інноваційний та стартап-менеджмент у сфері гостинності	6
ОК 2.	Правове забезпечення корпоративного бізнесу	6
ОК 3.	Revenue менеджмент	6
ОК 4.	Стратегічне управління в сфері гостинності	7,5
ОК 5.	HR-Менеджмент гостинності та туризму	7,5
ОК 6.	Управління якістю в сфері гостинності	6
ОК 7.	Моделювання бізнес-процесів	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 компоненти ОП</b>		
ВК 1.	Антикризова психологія	6
ВК 2.	Безпека життя	6
ВК 3.	Бренд-менеджмент	6
ВК 4.	Готельна справа	6
ВК 5.	Діловий протокол та етикет	6
ВК 6.	Договірне право	6
ВК 7.	Інноваційні ресторанні технології	6
ВК 8.	Інтелектуальна власність	6
ВК 9.	Інформаційні війни	6
ВК 10.	Консьюмерське право	6
ВК 11.	Концепції і ресторанний креатив	6
ВК 12.	Курортний туроперейтинг	6
ВК 13.	Міжнародний туризм	6
ВК 14.	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК 15.	Основи кібербезпеки	6
ВК 16.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6
ВК 17.	Психологія бізнесу	6
ВК 18.	Психологія іміджу	6
ВК 19.	Психологія самовизначення особистості	6
ВК 20.	Ресторанна справа	6
ВК 21.	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6
ВК 22.	Технології цифрового маркетингу	6



Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
ВК 23.	Управління бізнес-процесами	6
ВК 24.	Управління лакшері сервісом	6
ВК 25.	Управління туристичними дестинаціями	6
ВК 26.	Фінансовий менеджмент	6
ВК 27.	Фінансові технології	6
ВК 28.	Ціннісно орієнтоване управління	6
ВК 29.	Health туризм	6
<b>Загальний обсяг вибіркового 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>			+	+	+				+

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

Компоненти Компетентності	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.
<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>			*												*												*		

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

Програмні результати навчання	Компоненти								
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
1		+	+	+	+	+	+	+	+
2		+		+	+	+		+	+
3	+		+		+		+	+	+
4							+	+	+
5		+		+	+	+	+	+	+
6			+	+	+		+	+	+
7		+	+		+	+	+	+	+
8		+	+	+		+		+	+
9	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10			+	+	+	+	+	+	+
11				+	+		+	+	+
12					+		+	+	+
13	+	+	+	+	+	+	+	+	+
14	+	+	+	+	+	+	+	+	+
15	+	+						+	+

## 5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибічковими 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.
	1		*							*			*			*					*	*			*				
2		*	*	*										*	*				*										*
3																					*			*					
4			*				*														*								
5			*																					*					
6	*					*		*		*	*					*	*	*								*	*	*	
7					*																	*							
8														*						*			*						
9			*		*	*	*	*		*	*	*	*	*					*			*			*				*
10	*				*											*	*	*								*	*	*	
11	*															*	*	*								*	*	*	
12																					*			*					*
13				*															*	*	*	*		*					*
14	*		*																	*									
15														*						*		*							

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

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I.

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

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент 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 ресторанних послуг. Управління стартап-проектами в сфері гостинності. Ризики стартап- та інноваційних проектів і прийняти рішення для їх управління з метою забезпечення стабільного рівня економічної безпеки суб'єктів туристичного, готельного і ресторанного бізнесу

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – тести;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова викладання та викладання.** Українська.

## **4.2. Назва. ПРАВОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОРПОРАТИВНОГО БІЗНЕСУ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Мельниченко Р.В., доц., канд. юрид. наук, в.о. зав. кафедри правового забезпечення безпеки бізнесу.

**Результати навчання.** Формування у студентів професійних компетентностей щодо: поняття та системи корпоративної безпеки; ризиків корпоративної безпеки; структури корпоративного управління; механізму контролю акціонерами діяльності підприємства; корпоративних конфліктів та спорів між акціонерами; зловживання корпоративними правами; недружнього поглинання суб'єктів господарювання; правових інструментів бізнесу по протидії рейдерству; правової протидії корпоративному шахрайству на підприємстві; контролю за дотриманням законодавства про захист персональних даних.

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

**Зміст.** Поняття та система корпоративної безпеки. Ризики корпоративної безпеки. Структура корпоративного управління. Офшорні юрисдикції в структурі корпоративного управління. Трасти в структурі корпоративного управління. Корпоративний секретар в структурі корпоративного управління. Наглядова рада в структурі корпоративного управління. Ревізійна комісія (ревізор) в структурі корпоративного управління. Механізм контролю акціонерами діяльності підприємства. Корпоративні конфлікти та спори між акціонерами. Зловживання корпоративними правами. Акціонерні договори. Недружнє поглинання суб'єктів господарювання. Правові інструменти бізнесу по протидії рейдерству. Юридична служба на підприємстві. Організаційно-правова модель системи внутрішньої безпеки підприємства. Правова протидія корпоративному шахрайству



на підприємстві. Корпоративне розслідування на підприємстві. Кадрова безпека на підприємстві (Friendly Fire). Контроль за дотриманням законодавства про захист персональних даних.

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

1. Корпоративна безпека для власників бізнесу в сучасних умовах: посібник / "SIDCON", consulting company. - Київ: ВІ ЕН ЕЙ, 2018. – 267 с.
2. Gauthier Chassang The impact of the EU general data protection regulation on scientific research. – URL: <http://ecancer.org/journal/11/full/709-the-impact-of-the-eu-generaldata-protection-regulation-on-scientific-research.php>

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції (тематичні та проблемні), практичні заняття (з використанням роботи в малих групах, дискусій).

#### **Методи оцінювання.**

- поточний контроль – опитування; вирішення індивідуальних творчих завдань; есе; презентації, модерації.
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.3. Назва. REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** 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», «Готельна справа».

**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. New York, NY: Springer.

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

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.4. Назва. СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** I.

**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); Бойко М.Г., проф., д.е.н, зав. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу (міжнародний сертифікат – Exchange Project in Tourism, Events, and Hospitality, University of Greenwich, Велика Британія, 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. Довгаль Л.Є. Стратегічне управління. 2-ге видання. Навчальний посібник рекомендовано МОН України. – К.: Центр учбової літератури, 2022. – 440 с.
2. Сумець О. М. Стратегічний менеджмент : підручник / О. М. Сумець; МВС України, Харків. нац. ун-т внутр. справ. – Харків : ХНУВС, 2021. – 208 с.
3. Стратегічне управління: навчальний посібник / М. М Буднік, Г. С. Невертій, Н. М. Курилова. — К. : Видавничий дім «Кондор», 2020. — 292 с.

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.5. Назва. HR-МЕНЕДЖМЕНТ 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», «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі».

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

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

1. Менеджмент персоналу : навчальний посібник / Укл. О.В. Безпалько, А.Д. Бергер, Т.М. Березянко, Ю.М. Гринюк, Д.Г. Грищенко, О.І. Драган, А.С. Зеніна-Біліченко, Л.М. Мазник, Л.І. Тертична, О.М. Соломка, О.А. Чигринець [За. заг. ред. О.І. Драган]. Київ : МПП «ЛИНО», 2022. 612 с.

2. Управління персоналом : підручник / О. М. Шубалий, Н. Т. Рудь, А. І. Гордійчук, І. В. Шубала, М. І. Дзямучич, О. В. Потьомкіна, О. В. Середа; за заг. ред. О. М. Шубалого. – Луцьк : ІВВ Луцького НТУ, 2018. – 404 с

3. Управління персоналом : навч. посіб. [К. Ф. Ковальчук та ін.]; Нац. металург. акад. України. Дніпро : Акцент ПП, 2019. – 302 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.6. Назва. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** 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.: Видво: 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.

## **4.7. Назва. МОДЕЛЮВАННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Іванова О.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри цифрової економіки та системного аналізу.

**Результати навчання.** Знання і навички використання сучасних інформаційних інструментів побудови, проектування і аналізу бізнес-процесів відповідного професійного спрямування.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економіка готелів і ресторанів», «StartUp-тренінг», «Інформаційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі».

**Зміст.** Сутність і класифікація бізнес-процесів. Підходи до ізнес-процесів: структурний, функціональний, процесний та ін. Параметри економічного процесу для побудови моделі. Особливості CASE-засобів. Моделі, створені CASE-технологіями. Особливості функціонування CASE-технологій. Зміст BPMN: складність бізнес-процесів, трансакції, інформаційні потоки, управління даними, обробка виключень, операційна семантика та ін. Загальна схема SADT-моделі бізнес-процесу. Особливості і призначення IDEF3 в

моделюванні бізнес-процесів. Особливості нотації бізнес-процесів BPMN. Складові елементи нотації BPMN.

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

1. Моделювання та реінжиніринг бізнес-процесів: підручн. /С.В. Козир, В.В. Слесарєв, С.А. Ус, Т.В. Хом'як; Нац. техн. ун-т «Дніпровська політехніка». – Дніпро: НТУ «ДП», 2022. – 163 с.
2. Орловський Д.Л. Бізнес-процеси підприємства: моделювання, аналіз, удосконалення : навч. посіб. : у 2-х ч. - Ч. 1 : Моделювання бізнес-процесів: методи та засоби / Д. Л. Орловський. - Харків : НТУ «ХП», 2018. - 336 с.
3. Пістунів І.М. Моделювання бізнес процесів [Електронне видання]: навчальний посібник / І.М. Пістунів Електрон. текст. дані. – Д.: НТУ«ДП», 2021. – 130 с.  
[http://pistunovi.inf.ua/MOD\\_BIZ\\_PROU.pdf](http://pistunovi.inf.ua/MOD_BIZ_PROU.pdf)

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

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (робота в малих групах, дискусії, кейси, виконання завдань комп'ютерного моделювання).

### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль (усне опитування, кейси, практичні завдання);
- підсумковий контроль (екзамен).

**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; сформувати компетентності щодо використання антикризових методів психокорекції, психологічної допомоги при переживанні кризового стану особистості.

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

**Зміст.** Духовно-особистісний потенціал людини. Кризові стани особистості та їх класифікація. Феномен і фази переживання

духовно-особистісної кризи. Психологічні особливості процесу переживання горя особистості. Психологічна допомога при переживанні криз особистості. Корекційно-тренінгова програма духовно-особистісного розвитку.

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

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

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

#### **Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.9. 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, інжинірингу та землеустрою.

**Результати навчання.** Знання сучасних проблем і головних завдань безпеки життєдіяльності та вміння визначити коло своїх обов'язків з питань виконання завдань професійної діяльності з урахуванням ризику виникнення небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об'єктах господарювання. Здатність приймати рішення щодо безпеки в межах своїх повноважень. Вміння обґрунтувати та забезпечити виконання комплексу робіт на об'єкті з попередження виникнення надзвичайних ситуацій, локалізації та ліквідації їхніх наслідків. Вміння забезпечити координацію зусиль виробничого колективу в попередженні виникнення надзвичайних ситуацій та ліквідації їх наслідків. Формування вмінь створення безпечних умов праці для збереження здоров'я та працездатності під час трудової діяльності. Знання



шкідливих і небезпечних факторів виробничої діяльності та заходів і засобів захисту від їх впливу на працівників. Організація практичної роботи на виробництві з урахуванням вимог, що забезпечують виконання законодавчих положень і вимог нормативної документації, безпеку технологічних процесів, безпеку експлуатації устаткування, пожежну профілактику.

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

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

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

1. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. / О. І. Запорожець – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 448 с.
2. Безпека життєдіяльності та охорона праці : підручник / за заг. ред. В. В. Сокурєнка ; Харків. нац. ун-т внутр. справ. – Харків : ХНУВС, 2021. – 308 с.
3. Желібо Є.П., Зацарний В.В. Безпека життєдіяльності: Навч. посібник. 8-е вид. – К.: Каравела, 2017. – 344 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

– лекції: оглядові, тематичні, проблемні.

– практичні заняття: презентації, моделювання ситуацій, дискусії.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тести, опитування, перевірка звіту, задач, ситуаційних завдань;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.10. 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. 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, колоквиуми, тестування;  
– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.12. 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, колоквіуми, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.13. Назва. ДОГОВІРНЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Можайкіна О.С., канд.псих.наук, доцент кафедри міжнародного, цивільного та комерційного права.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.14. Назва. ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кравченко М. Ф., проф., д-р. техн. наук, проф. кафедри ресторанних і креативних технологій (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка); Грабовська О.В., проф., д-р. техн. наук, проф. кафедри ресторанних і креативних технологій.

**Результати навчання.** Формування знань з інноваційних технологій і інноваційної діяльності закладів ресторанного господарства; інноваційних технологій виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння інноваційними способами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо використання дієтичних і харчових добавок при конструюванні інноваційних харчових продуктів, а також щодо розроблення та застосування інноваційних технологій молекулярної гастрономії.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни** «Технології ресторанної продукції», «Ресторанні технології».

**Зміст.** Поняття інновацій. Класифікація інновацій у ресторанному господарстві. Технологічні, соціальні, продуктові, ресурсні, організаційні інновації. Асортимент інноваційної кулінарної продукції, перспективи його розвитку. Конструювання нової ресторанної продукції на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нової сировини. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства. Молекулярні технології, як складова інноваційного процесу в ресторанному бізнесі. Інноваційні технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв.

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

1. Піддубний В.А., Кравченко М.Ф., Чагайда А.О., Красножон С.В. Інноваційні технології харчових виробництв: навч.пос. / за ред. Піддубного В.А. К.: Кондор-Видавництво, 2017. – 374 с.

2. Гніцевич В.А. Технологія харчових продуктів із заданими властивостями на основі вторинної молочної та рослинної сировини : монографія // В.А.Гніцевич, Р.П. Никифоров, Н.А. Федотова / Донецьк: Донбасс, 2014. – 337 с.

3. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення. - 2-ге вид., переробл. і доповн. / Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О., Марцин Т.О., Демічковська М.П. та ін. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013.-772 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій (тематичні/оглядові лекції, лекції з використанням проблемних ситуацій, лабораторні/презентаційні/заняття, майстер-класи).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – підготовка і захист презентацій на задану тему, тестування;

- підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

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



**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.16. 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, доц. кафедри журналістики та реклами.

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

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

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

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

1. Гамова І.В. Інформаційні війни: підручник. Київ: Держ. торг.-екон. ун-т, 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.

#### **4.17. 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.

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

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Юдіна Т.І., проф., д-р. техн. наук, професор кафедри ресторанних і креативних технологій (стажування: Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала, м. Варшава, тема: «Академічна доброчесність: виклики сучасності»); Федорова Д.В., докт. техн. наук, доц., завідувач кафедри ресторанних і креативних технологій (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словачька Республіка), International Culinary Arts Center «Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics»).

**Результати навчання.** Формування системи знань про: сучасні бізнес-практики щодо розроблення та просування бізнес-ідеї та реалізації бізнес-проекту у підприємницькому середовищі ресторанного бізнесу, сучасні концепції закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливості формування їх складових елементів, створення нової або rebranding концепції закладу, підходи до формування атмосфери закладу, інноваційні технології сервісу і ексклюзивні додаткові послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства. Оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції, з використанням нетрадиційних інгредієнтів, інноваційних підходів до комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну, враховуючи особливості розвитку сучасних бізнес-концепцій та форматів закладів ресторанного бізнесу.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Етнічна кулінарія», «Маркетинг».

**Зміст.** Концепції закладів ресторанного бізнесу. Розроблення концепції як бізнес-моделі розвитку закладу ресторанного бізнесу. Формування атмосфери закладу ресторанного бізнесу. Гастрономічний бренд закладу ресторанного бізнесу. Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика. Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні. Фьюжн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів. FOOD DESIGN. Концепції кулінарного дизайну. Технології дизайну ресторанної продукції. Послуги у концептуальних ресторанах. Ексклюзивні технології виробництва та сервісу у концептуальних закладах ресторанного бізнесу.

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

1. Karen Page. Kitchen Creativity: Unlocking Culinary Genius-with Wisdom, Inspiration, and Ideas from the World's Most Creative Chefs. New York: Little, Brown and Company, 2017. - 464 p.
2. Ники Сегнит. Тезаурус вкусов. - New York: Little, Brown and Company, 2017. - 532 с.
3. Cuisine Foundations: The Chefs of Le Cordon Bleu. – Paris: Delmar Cengage Learning; 2018. - 554 p.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії); лабораторні заняття (робота в малих групах), самостійна робота - індивідуальні творчі проекти з використанням інформаційних технологій.

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.19. Назва. КУРОРТНИЙ ТУРОПЕРЕТИНГ**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Михайліченко Г.І., проф., д-р екон. наук, професор кафедри туризму та рекреації.

**Результати навчання.** Завданням вивчення дисципліни «Курортний туроперейтинг» є теоретична підготовка та набуття практичних професійних компетентностей студентами фаху з питань: формування пакетних та індивідуальних програм курортного обслуговування з використанням лікувально-оздоровчого ресурсного потенціалу дестинації (регіону, району, країни, курорту); формування взаємодії між всіма учасниками туристичного ринку, нормативно-правове забезпечення співпраці та виконання туристичних формальностей; моделювання програм курортного відпочинку / обслуговування за різною метою подорожей, запитами рекреантів, наявних туристичних атракцій, лікувально-оздоровчих ресурсів, інфраструктури курорту; визначення мотивації подорожей та удосконалення процесів надання туристичних та паратуристичних послуг в пакетних турах, тощо; формування індивідуальних та комплексних програм обслуговування рекреантів.

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

**Зміст.** Створення та організація роботи курортного туроператора. Ліцензування та сертифікація окремих видів підприємницької діяльності в курортному бізнесі. Правова регламентація діяльності з організації й надання курортних послуг. Державно-приватне партнерство в сфері туризму як фактор стимулювання підприємницької активності на курортах. Курортний продукт та його програмне забезпечення. Склад та якість комплексних послуг в курортному обслуговуванні. Індивідуальність у виборі послуг курортного обслуговування. Програма курортного обслуговування. Диверсифікація продуктового асортименту суб'єктів курортного бізнесу. Концепції курортного обслуговування: зміст, мета, форми, принципи, технології. Новітні технології в індустрії Spa, Wellness, Fitness, Relax. Програми оздоровлення, регенерації та курортного відпочинку: маршрути, програми, ресурсне наповнення, комплексне обслуговування. Курортні ресурси як компліментарні активи підприємницької діяльності в туризмі. Ресурси рекреації, анімації, дозвілля, релаксації, курортного лікування як осередки формування підприємницького кола інтересів суб'єктів бізнесу окремих дестинацій. Використання нових технологій в курортному обслуговуванні. Впровадження інноваційних технологій гостинності, курортного й ресторанного бізнесу.

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

1. Заваріка Г.М. Курортна справа: навчальний посібник / Г.М. Заваріка. – ЦУЛ, 2017. – 264 с.
2. Кавець О.М. Курортологія: підручник / О.М. Кавець, А.А. Рябев. – Харків, ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2017. – 165 с.
3. The Business of Resort Management: ed. by Peter Murphy, Hardcover: Publisher: Routledge; 1 edition (October 29, 2015); Language: English; – 360 pages.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.20. Назва. МІЖНАРОДНИЙ 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 рекреації, Дупляк Т.П., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та рекреації, (стажування – Краківський економічний університет, (м. Краків, Польща).

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

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

**Зміст.** Міжнародний туризм у системі міжнародної торгівлі послугами. Становлення системи міжнародної туристичної термінології. Міжнародний туризм, його сутність та форми. Еволюція формування та розвитку міжнародного туризму. Вплив міжнародного туризму на національну економіку. Статистика ринку міжнародного туризму. Міжнародні туристичні організації. Норми міжнародного туристичного права.

Транснаціоналізація туристичного бізнесу: передумови та еволюція розвитку. Типи та моделі туристичних транснаціональних корпорацій. Організаційні структури управління туристичних транснаціональних

корпорацій. Економічна ефективність туристичних транснаціональних корпорацій. Транснаціональні корпорації на туристичному ринку України: сучасний стан та перспективи розвитку. Міжнародні готельні оператори: передумови виникнення та пріоритети розвитку. Структура управління та фінансова звітність міжнародних готельних операторів. Операційні стандарти діяльності міжнародних готельних операторів. Конкурентоспроможність міжнародних готельних операторів.

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

1. Алієва-Барановська В.М., Дахно І.І. Міжнародний туризм. Навчальний посібник. – Вид-во: Центр навчальної літератури (ЦУЛ), 2017. – 344 с.
2. Божидарник Т. Міжнародний туризм. Навчальний посібник. – Вид-во: Центр навчальної літератури (ЦУЛ), 2019. – 312 с.
3. Горіна Г.О. Міжнародний туризм: навч. посібник. Львів: «Магнолія 2006», 2020. – 144 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.

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

**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 основних теоретичних положень курсу, формування вмінь та компетенції щодо застосування закономірностей, методів та форм наукового пізнання на практиці, під

час аналізу явищ і процесів, пов'язаних з управлінською, юридичною та економічною діяльністю.

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

**Зміст.** Методологія наукового дослідження як філософська дисципліна. Проблеми наукового пізнання в історії філософії. Діалектика як теорія та методологія наукового дослідження. Логічні основи наукового дослідження. Гносеологічні засади наукового дослідження. Проблеми істини в науковому дослідженні. Методологічні основи наукового дослідження. Специфіка наукового пізнання. Основні етапи та форми у процесі наукового дослідження. Рівні й методи наукового дослідження. Аргументація та доказ у науковому дослідженні. Структура і динаміка наукового дослідження – випускної кваліфікаційної роботи, наукової статті, тез наукової доповіді.

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

1. Мазаракі А.А. Економічні дослідження (методологія, інструментарій, організація, апробація) : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 280 с.
2. Бірта Г.О. Методологія і організація наукових досліджень : навч. посіб. / Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу. – Київ : Центр навч. літ., 2014. – 142 с.
3. Назаренко І. І. Методологія наукових досліджень : навч. посіб. для студ. ВНЗ] / І. І. Назаренко. – Київ : КНУБА, 2014. – 123 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.

#### **4.22. 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 Інтернету-речей. Системи захисту інформації на проникнення. Основні методи забезпечення кібербезпеки суб'єкта господарювання.

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

1. Даник Ю.Г. Основи кібербезпеки та кібероборони: підручник / Ю.Г. Даник, П.П. Воробієнко, В.М. Чернега. – [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.

#### **4.23. Назва. ПОВЕДІНКА СПОЖИВАЧІВ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент гостинності та туризму», «Маркетинг», «Психологія», «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Управління дистрибуцією послуг».

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

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

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

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.24. 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. філос. наук, доцент кафедри психології.

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

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

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

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

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

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

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

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.25. 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.

## **4.26. 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., доц., канд. філос. наук, доцент кафедри психології.

**Результати навчання.** Сформувані у студентів цілісне уявлення про закордонні та вітчизняні концепції самостійності 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.

**4.27. Назва. РЕСТОРАННА СПРАВА**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, професор кафедри ресторанних і креативних технологій.

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.28. Назва. СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ У 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 – Exchange Project in Tourism, Events, and Hospitality, University of Greenwich, Велика Британія, 2023); Романчук Л.Д., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана факультету технологій та бізнесу.

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

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

**Зміст.** Сутність, цілі та завдання стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Маркетинговий стратегічний аналіз підприємницького середовища готельного і ресторанного бізнесу. Маркетинговий стратегічний аналіз внутрішнього середовища суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетинговий стратегічний аналіз споживачів готельних та ресторанних послуг. SMART-технології стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Маркетингові



стратегії суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингові конкурентні стратегії суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингові стратегії сегментації ринку, вибору цільового ринку, позиціонування суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Маркетингова стратегія взаємовідносин на ринку готельних та ресторанних послуг. Контролінг маркетингових стратегій суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

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

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

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.29. 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: Навч. посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2017. – 184 с.
2. Котлер Ф. Маркетинг 4.0. Від традиційного до цифрового: Литовченко І.Л., Пилипчук В.П. Інтернет & маркетинг: 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.

## **4.30. Назва. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент гостинності та туризму», «Управління дистрибуцією послуг».

**Зміст.** Загальна характеристика основних понять управління бізнес-процесами. Характеристика основних та допоміжних бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Структура бізнес-процесів готелю та ресторану. Етапи управління бізнес-процесами

суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Роль інформаційних технологій в управлінні бізнес-процесами. Методи реінжинірингу бізнес-процесів із застосуванням інформаційних технологій. Види змін бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, які забезпечують використання інформаційних технологій. ізнес-процесів та постійне їх покращення.

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

1. Моделювання та реінжиніринг бізнес-процесів: підручн. /С.В. Козир, В.В. Слесарєв, С.А. Ус, Т.В. Хом'як; Нац. техн. ун-т «Дніпровська політехніка». – Дніпро: НТУ «ДП», 2022. – 163 с.
2. Орловський Д.Л. Бізнес-процеси підприємства: моделювання, аналіз, удосконалення : навч. посіб. : у 2-х ч. - Ч. 1 : Моделювання бізнес-процесів: методи та засоби / Д. Л. Орловський. - Харків : НТУ «ХП», 2018. - 336 с.
3. Пістунов І.М. Моделювання бізнес процесів [Електронне видання]: навчальний посібник / І.М. Пістунов Електрон. текст. дані. – Д.: НТУ «ДП», 2021. – 130 с.  
[http://pistunovi.inf.ua/MOD\\_BIZ\\_IPOU.pdf](http://pistunovi.inf.ua/MOD_BIZ_IPOU.pdf)

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

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.31. Назва. УПРАВЛІННЯ ЛАКШЕРІ СЕРВІСОМ**

**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); Ткачук Т.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана факультету технологій та бізнесу.

**Результати навчання.** Формування у студентів знань та вмінь організації Luxury сервісу в готелях, іманентних характеристик

Luxury сервісу в готелях, ознайомитись з правилами організації господарських та виробничо-побутових приміщень у готелі. Набуття навичок реалізації сервісних–процесів у Luxury готелях, інноваційних технологій готельного обслуговування, організації праці персоналу.

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування, диспут, вирішення практичних завдань;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.32. 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 у 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. Мальська М.П. Світовий досвід розвитку туризму : підручник / Мальська М.П., Панків Н.М., Ховалко А.Б. – Київ : Центр навч. літ. (ЦУЛ), 2019. – 244 с.

3. Buhalis, D. Marketing the Competitive Destination of the Future. Available online: <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.

### **4.33. Назва. ФІНАНСОВИЙ МЕНЕДЖМЕНТ**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Андрєєва В.Г., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри економіки та фінансів підприємства.

**Результати навчання.** Здобуття студентами знань з управління фінансами підприємств.

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

**Зміст.** Сутність, мета та задачі фінансового менеджменту. Методичні засади побудови систем забезпечення фінансового менеджменту. Управління активами підприємства. Управління капіталом підприємства. Основи управління інвестиціями підприємства. Управління грошовими потоками підприємства. Управління фінансовими ризиками. Основи антикризового фінансового управління.

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

1. Аранчій В.І., Томілін О.О., Дорогань-Писаренко Л.О. Фінансовий менеджмент: навч. посібник. РВВ ПДАУ. 2021. – 300 с.
2. Жигалкевич Ж.М., Кам'янська О.В. Фінансовий менеджмент: навч. посіб. Київ : КПП ім. Ігоря Сікорського, 2022. –214 с.
3. Тридід О.М. , Азаренкова Г.М., Біломістний О.М., Орехова К.В. Фінансовий менеджмент у запитаннях та відповідях : навчальний посібник. Львів : Новий Світ-2000, 2020. – 382 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекція-консультація / бінарна / лекція зі заздалегідь запланованими помилками); семінарські / практичні / лабораторні заняття (тренінг / презентація / дискусія / комунікативний метод /

імітація / симуляція / модерація / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах / інше).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка курсової / звіту / конспекту / розрахунково-графічної роботи / проекту / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.34. Назва. ФІНАНСОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** I-III.

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

**Результати навчання.** Формування знань у сфері інституційних трансформацій ринків фінансових послуг та державних фінансів на основі застосування інструментів фінансових технологій.

у сфері функціонування ринку фінансових послуг.

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

**Зміст.** Сутність фінансових технологій. Сутність криптовалют та криптовалютних операцій. Фінансові технології на ринку платіжних послуг. Фінансові технології в інвестиційній сфері. Фінансові технології у сфері банківської діяльності. Фінансові технології на страховому ринку. Фінансові технології у сфері державних фінансів.

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

1. Дема Д. І. Фінансовий ринок : навч. посібник /Д. І. Дема, І. В. Абрамова, Л. В. Недільська; за заг. ред. Д.І. Деми. – Житомир : ЖНАЕУ, 2017. – 448 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. Ільченко Г.О. Захист прав споживачів страхових послуг : навч. посібник. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 184 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 (тестування; усне / письмове опитування; перевірка курсової / звіту / конспекту / розрахунково-графічної роботи / проекту / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);
- 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 – Exchange Project in Tourism, Events, and Hospitality, University of Greenwich, Велика Британія, 2023); Романчук Л.Д., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана факультету технологій та бізнесу.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Маркетинг», «Маркетингові дослідження», «Поведінка споживачів», «Брендінг».

**Зміст.** Теоретичний базис ціннісного орієнтованого управління. Методологічні основи ціннісно орієнтованого управління. Система оцінювання соціально-економічної цінності підприємства. Система оцінювання споживчої цінності продукту (послуги) підприємства. Система оцінювання цінності клієнтської бази підприємства. Прикладні засади імплементації ціннісно орієнтованого управління. Диференціація пропозиції як чинник формування продукції високої споживчої цінності. Формування ціннісно орієнтованої суб'єктності споживачів. Економічні інтереси у ракурсі цілевстановлення ціннісно орієнтованого управління.

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

1. Остервальдер А., І. Пінье, А. Сміт. Для стратегів, генераторів ідей та інноваторів : посібник / А. Остервальдер, І Пінье, 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. 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. Кравець О.М. Курортологія : підручник / О.М. Кравець, А.А. Рябєв; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. – 167 с.

2. Mazaraki A., Melnichenko S., Vedmid V., Boiko M. and other Ukraine and the World: the Tourism System: [collective monograph] / in edition A. Mazaraki. / Tkachenko T. I., Hladkyi O. V. Features of the international market of Health tourism system services and the role of Ukraine in its development and functioning. – Prague. – Nemoros s.r.o. – 2019. – Czech Republic. – 125 p.

**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.