

**Міністерство освіти і науки України  
Державний торговельно-економічний університет  
Факультет технологій та бізнесу**

**ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ**

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

|                         |                                                          |
|-------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ</b>     | <b>J ТРАНСПОРТ ТА ПОСЛУГИ</b>                            |
| <b>СПЕЦІАЛЬНІСТЬ</b>    | <b>J2 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА<br/>КЕЙТЕРИНГ</b>    |
| <b>ОСВІТНЯ ПРОГРАМА</b> | <b>«МІЖНАРОДНИЙ ГОТЕЛЬНИЙ ТА<br/>РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»</b> |
| <b>ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ</b> | <b>МАГІСТР</b>                                           |

**Київ 2025**

### 3. Освітня програма.

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

| 1- ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Державний торговельно-економічний університет<br>Факультет технологій та бізнесу<br>Кафедра менеджменту готельно-ресторанного бізнесу |
| <b>Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Другий (магістерський) рівень вищої освіти<br>Кваліфікація – Магістр з готельно-ресторанної справи                                    |
| <b>Галузь знань</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | J Транспорт та послуги                                                                                                                |
| <b>Спеціальність</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг                                                                                            |
| <b>Назва освітньої програми</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Міжнародний готельний та ресторанний бізнес                                                                                           |
| <b>Обмеження щодо форм навчання</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Обмеження відсутні                                                                                                                    |
| <b>Відповідність стандарту вищої освіти МОН України</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Відповідає стандарту вищої освіти МОН України (наказ № 26 від 05.01.2021 р.)                                                          |
| <b>Тип диплома та обсяг освітньої програми</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Диплом магістра, одиничний.<br>Обсяг освітньо-професійної програми – 90 кредитів ЄКТС.<br>Нормативний строк підготовки 1 рік 4 місяці |
| <b>Наявність акредитації</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Сертифікат про акредитацію № 6814, дійсний до 01.07.2029 Національним Агенством із забезпечення якості вищої освіти                   |
| <b>Цикл, рівень вищої освіти</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл,<br>EQF-LLL-7 рівень                                                                    |
| <b>Передумови вступу на освітню програму</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Освітній ступінь бакалавра (6 рівень НРК) або вищий рівень                                                                            |
| <b>Мова(и) викладання</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Українська, англійська                                                                                                                |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | До затвердження нової редакції освітньо-професійної програми                                                                          |
| <b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <a href="https://knute.edu.ua/">https://knute.edu.ua/</a>                                                                             |
| 2-МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                       |
| Підготовка висококваліфікованих фахівців, що мають ґрунтовні знання у сфері міжнародного готельного і ресторанного бізнесу, володіють практичними навичками та компетентностями розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі в умовах глобалізованого середовища та спроможні здійснювати науково-дослідницьку діяльність. |                                                                                                                                       |

| <b>3-ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <i><b>Предметна область</b></i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <p><b>Об’єкт вивчення та/або діяльності</b> готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб’єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень</p> <p><b>Цілі навчання:</b> набуття здатності розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p><b>Інструментарій та обладнання:</b> виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> |  |
| <i><b>Орієнтація освітньої програми</b></i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| Освітньо-професійна, прикладна, дослідницька                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| <i><b>Основний фокус освітньої програми</b></i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <p>Спеціальна освіта у галузі знань «Транспорт та послуги» спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», освітньої програми «Міжнародний готельний та ресторанний бізнес» спрямована на формування академічних знань, які охоплюють теоретичні аспекти, практичні методи та прикладний інструментарій міжнародного бізнесу, стратегічного маркетингу, Revenue менеджменту, управління корпораціями, HR-менеджменту, управління проєктами у сфері готельного та ресторанного бізнесу; розвиток критичного мислення щодо аналізу й оцінки тенденцій розвитку готельно-ресторанної справи та кейтерингу для самостійного вирішення проблем в реальних ситуаціях з урахуванням глобальних перспектив, технологічних змін; розвиток емоційної інтелігентності, лідерства, комунікативних навичок.</p> <p>Ключові слова: міжнародні готельні і ресторанні мережі/корпорації, міжнародний бізнес, Revenue менеджмент, управління корпораціями, стратегічний маркетинг, проєкти, HR технології.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| <i><b>Особливості програми</b></i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| <p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка професіоналів сфери гостинності для роботи у міжнародному середовищі.</p> <p>Адаптивність змісту дисциплін до викликів та потреб міжнародного ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p>Фокусування на вивченні міжнародних засад ведення бізнесу, міжкультурних комунікаціях, управлінні міжнародними командами,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |

стратегічному плануванні та розвитку міжнародних корпорацій, розумінні розуміння етичних стандартів та принципів соціальної відповідальності, застосуванні інноваційних управлінських підходів до розвитку міжнародного готельного та ресторанного бізнесу, які забезпечують фінансову стабільність та конкурентні переваги у глобальному контексті.

Формування конкурентних практичних навичок у глобальному контексті через міжнародне стажування, співпрацю з міжнародними компаніями у сфері гостинності, менторства від професіоналів.

Формування індивідуальної траєкторії навчання.

#### **4-ПРИДАТНІСТЬ ВИПУСКНИКІВ ДО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ТА ПОДАЛЬШОГО НАВЧАННЯ**

##### ***Придатність до працевлаштування***

Випускники даної освітньо-професійної програми можуть працевлаштуватися на підприємствах, установах та організаціях або здійснювати підприємницьку діяльність.

**Згідно з класифікатором професій ДК 003:2010 із змінами, затвердженими наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 15 лютого 2019 року № 259:**

248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи:

2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи

2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи:

2483.1 Наукові співробітники (рекреалогія)

2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи

2471 Професіонали з контролю за якістю

2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)

2482.2 Фахівець із готельної справи

2482.2 Фахівець із ресторанної справи

3414 Фахівець з туристичного обслуговування

3414 Фахівець із організації дозвілля

3414 Фахівець з розвитку сільського туризму

1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення

1210 Керівники підприємств, установ та організацій;

122 Керівники виробничих та інших основних підрозділів;

1238 Керівники проектів та програм;

1239 Керівники інших функціональних підрозділів;

13 Керівники малих підприємств без апарату управління;

14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів

##### ***Подальше навчання***

Випускники даної освітньої програми мають право продовжити навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти та здобувати додаткові кваліфікації в системі для дорослих.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>5-ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b><i>Викладання та навчання</i></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 до атестації та захист кваліфікаційної роботи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| <b><i>Оцінювання</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів та аспірантів у ДТЕУ» та передбачає проведення таких контрольних заходів: поточний та підсумковий контроль, атестація.<br>Поточний контроль проводиться на практичному/лабораторному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Передбачає оцінювання теоретичної підготовки студентів під час роботи на семінарських заняттях та набутих практичних навичок під час виконання завдань лабораторних/практичних робіт.<br>Підсумковий контроль – контрольні заходи, що передбачають встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента, що здійснюється в університеті у формі заліку та екзамену.<br>Результати навчання студентів у ДТЕУ оцінюються за 100- бальною шкалою, де: 60-100 балів – результати навчання, що дають студенту право здобути кредити ЄКТС; 0-59 балів – незадовільні результати навчання, що не дають студенту право здобути кредити ЄКТС. |  |

|                                                                                                                                                                                               |                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>6-ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ</b>                                                                                                                                                             |                                                                       |
| <b><i>Інтегральна компетентність</i></b>                                                                                                                                                      |                                                                       |
| Здатність розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи, зокрема з урахуванням глобалізації готельно-ресторанної справи та кейтерингу |                                                                       |
| <b><i>Загальні компетентності (ЗК)</i></b>                                                                                                                                                    |                                                                       |
| ЗК1                                                                                                                                                                                           | Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)                 |
| ЗК2                                                                                                                                                                                           | Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел |
| ЗК3                                                                                                                                                                                           | Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей         |
| ЗК4                                                                                                                                                                                           | Здатність працювати в команді                                         |
| ЗК5                                                                                                                                                                                           | Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології    |
| ЗК6                                                                                                                                                                                           | Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні              |
| ЗК7                                                                                                                                                                                           | Здатність приймати обґрунтовані рішення.                              |
| ЗК8                                                                                                                                                                                           | Здатність працювати в міжнародному контексті                          |
| <b><i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</i></b>                                                                                                                              |                                                                       |
| СК1                                                                                                                                                                                           | Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний             |

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                        | інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі              |
| СК2                                    | Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі                                                                               |
| СК3                                    | Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі                                                                                                                           |
| СК4                                    | Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі                         |
| СК5                                    | Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі                                                                                       |
| СК6                                    | Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами, зокрема з урахуванням національних особливостей.                                                                                                                                           |
| СК7                                    | Здатність до підприємницької діяльності, зокрема у міжнародному середовищі                                                                                                                                                                                                   |
| СК8                                    | Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.                                                                                                                                          |
| СК9                                    | Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг                                                                                                                                                                                     |
| СК10                                   | Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу                                                                                                                                                       |
| СК11*                                  | Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу                                                                                                                                        |
| СК12                                   | Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.                                                                |
| <b>7-ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ПРН1                                   | Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу. |
| ПРН2                                   | Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу                                                                                                      |
| ПРН3                                   | Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі                                                                                                                                     |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПРН4  | Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг                                                                                                                                                                                                            |
| ПРН5  | Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень                                                  |
| ПРН6  | Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності                                                               |
| ПРН7  | Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)                                                                                                                                                                                 |
| ПРН8  | Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.                                                                                            |
| ПРН9  | Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу                                                                                                         |
| ПРН10 | Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань |
| ПРН11 | Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах                                           |
| ПРН12 | Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються                                                                                                                                                  |

## **8- РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ**

### ***Кадрове забезпечення***

Повністю відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Реалізацію освітньо-професійної програми «Міжнародний готельний та ресторанний бізнес» здійснюють науково-педагогічні працівники з науковим ступенем та/або вченим званням, які відповідають вимогам чинного законодавства України, мають достатній рівень наукової і професійної кваліфікації. До освітнього процесу також залучаються фахівці-практики і представник професійних об'єднань та іноземні партнери.

Всі науково-педагогічні працівники кожні п'ять років проходять стажування / підвищення кваліфікації.

### ***Матеріально-технічне забезпечення***

Повністю відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Для зручності здобувачів вищої освіти функціонують корпоративна система дистанційного навчання та автоматизована система управління освітнім процесом «МІА: Освіта». В університеті обладнані сучасні комп'ютерні класи зі спеціалізованим програмним забезпеченням.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв</p> <p>Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції</p> <p>Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві</p> <p>Лабораторія енології та барної справи</p> <p>Лабораторія сенсорного аналізу</p> <p>Лабораторія дизайну HoReCa</p> <p>Лабораторія дизайну та інжинірингу</p> <p>Лабораторія систем автоматизованого проектування</p> <p>Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами</p> <p>Кабінет менеджменту туристичного бізнесу</p> <p>Навчально-науковий центр бізнес-симуляції</p> <p>VR-бібліотека, SMART-бібліотека</p> <p>Створенні всі умови для навчання осіб з інвалідністю. Наявна соціально-побутова інфраструктура ДТЕУ.</p>                                                      |
| <b><i>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>Для кожної освітньої програми в університеті розробляється Інформаційний пакет ЄКТС.</p> <p>Кожен студент через особистий кабінет АСУ «МІА: Освіта» може переглянути та сформулювати власний індивідуальний план, переглянути навчальний план, здобуті бали за дисциплінами, розклад занять та комунікувати з учасниками освітнього процесу.</p> <p>Програми, робочі програми, силабуси дисциплін та критерії оцінювання за освітніми компонентами розміщені на корпоративній платформі дистанційного навчання.</p> <p>В електронному репозитарію університету розміщено повнотекстовий доступ до наукової та навчальної літератури ДТЕУ, рукописи кваліфікаційних робіт та дисертацій на здобуття наукових ступенів.</p> <p>Для зручності здобувачів вищої освіти в університеті розроблений Каталог навчальних дисциплін, відповідно якого студенти мають право обирати вибіркові освітні компоненти.</p> |
| <b>9-АКАДЕМІЧНА МОБІЛЬНІСТЬ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b><i>Національна кредитна мобільність</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>Національна кредитна мобільність здійснюється в межах укладених меморандумів про співпрацю між ДТЕУ та іншими закладами вищої освіти (наукових установах) України відповідно до законодавства.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b><i>Міжнародна кредитна мобільність</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>Університетом укладені договори про співробітництво між ДТЕУ та іноземними закладами вищої освіти, в рамках яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів за Міжнародними програмами і проектами в рамках програми Еразмус+.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b><i>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p>Здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

| Код                                           | Освітні компоненти програми                                  | Кредити ЄКТС | Форма контролю |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| <b>Обов'язкові компоненти</b>                 |                                                              |              |                |
| ОК 1.                                         | Міжнародний бізнес                                           | 6            | Екзамен        |
| ОК 2.                                         | Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі  | 6            | Екзамен        |
| ОК 3.                                         | Revenue менеджмент                                           | 6            | Екзамен        |
| ОК 4.                                         | Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі | 6            | Екзамен        |
| ОК 5.                                         | HR-менеджмент готелів і ресторанів                           | 6            | Екзамен        |
| ОК 6.                                         | Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі    | 6            | Екзамен        |
| ОК 7.                                         | Практична підготовка                                         | 21           | Залік          |
| ОК 8.                                         | Підготовка кваліфікаційної роботи та захист                  | 9            | Захист         |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b> |                                                              | <b>66</b>    |                |
| <b>Вибіркові компоненти</b>                   |                                                              |              |                |
| ВК 1.                                         | Освітній компонент 1                                         | 6            | Екзамен        |
| ВК 2.                                         | Освітній компонент 2                                         | 6            | Екзамен        |
| ВК 3.                                         | Освітній компонент 3                                         | 6            | Екзамен        |
| ВК 4.                                         | Освітній компонент 4                                         | 6            | Екзамен        |
| <b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>    |                                                              | <b>24</b>    |                |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>     |                                                              | <b>90,0</b>  |                |

Здобувачі вищої освіти обирають вибіркові навчальні дисципліни через особистий кабінет порталу «МІА: Освіта». Опис навчальних дисциплін та їх пререквізити представлені в Каталозі навчальних дисциплін ДТЕУ

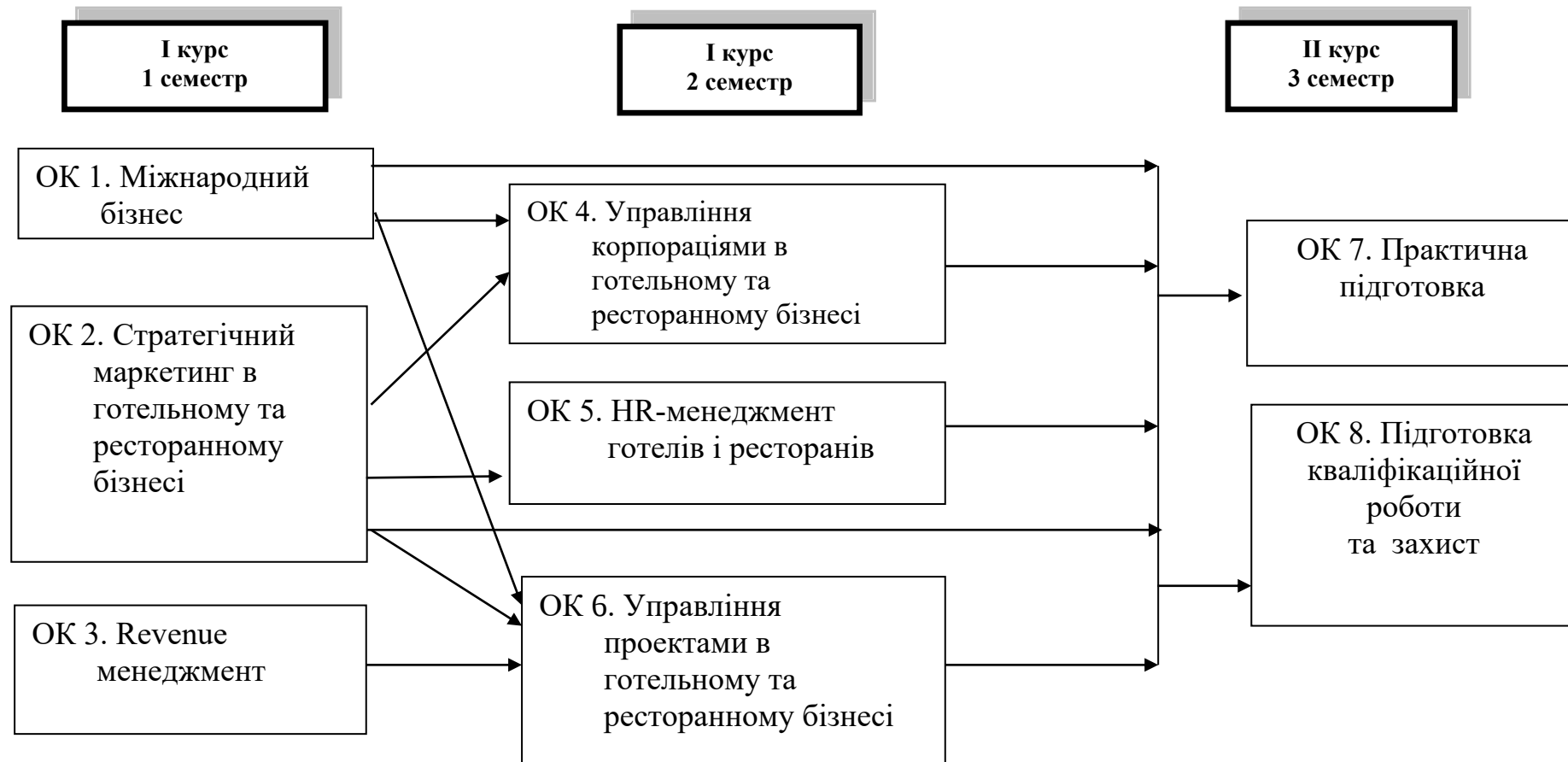
## 3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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

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

## Структурно-логічна схема ОП



#### 4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ОБОВ'ЯЗКОВИМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

|       | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 |
|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| ЗК 1  | +    |      | +    | +    | +    | +    | +    | +    |
| ЗК 2  | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |
| ЗК 3  | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |
| ЗК 4  |      | +    |      | +    | +    | +    | +    | +    |
| ЗК 5  | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |
| ЗК 6  | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |
| ЗК 7  | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |
| ЗК 8  | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |
| СК1   | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |
| СК 2  | +    | +    |      |      | +    | +    | +    | +    |
| СК 3  | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |
| СК 4  | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |
| СК 5  | +    | +    |      | +    | +    | +    | +    | +    |
| СК 6  | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |
| СК 7  | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |
| СК 8  |      | +    |      | +    |      | +    | +    | +    |
| СК 9  |      | +    |      | +    | +    | +    | +    | +    |
| СК 10 | +    | +    |      | +    | +    |      |      | +    |
| СК 11 | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |
| СК 12 | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |

#### 5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ОБОВ'ЯЗКОВИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

|    | ОК 1. | ОК 2. | ОК 3. | ОК 4. | ОК 5. | ОК 6. | ОК 7. | ОК 8 |
|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|
| 1  | +     | +     | +     | +     |       |       |       | +    |
| 2  | +     | +     | +     | +     |       |       | +     | +    |
| 3  |       | +     |       |       | +     | +     | +     | +    |
| 4  | +     | +     | +     | +     |       |       | +     | +    |
| 5  | +     | +     | +     |       |       | +     |       | +    |
| 6  | +     | +     | +     | +     |       | +     | +     | +    |
| 7  | +     | +     |       | +     | +     | +     |       | +    |
| 8  |       | +     | +     |       |       | +     |       | +    |
| 9  | +     | +     |       | +     |       |       | +     | +    |
| 10 | +     | +     |       | +     |       |       | +     | +    |
| 11 | +     | +     | +     | +     |       | +     |       | +    |
| 12 | +     | +     |       | +     |       |       | +     | +    |

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТІВ

( у т.ч. англ. мовою викладання)

| Код   | Освітні компоненти                                     | Кредити ЄКТС |
|-------|--------------------------------------------------------|--------------|
| ВК 1. | Інноваційний та стартап-менеджмент у сфері гостинності | 6            |
| ВК 2. | Міжнародні кредитно-розрахункові та валютні операції   | 6            |
| ВК 3. | Міжнародний туризм                                     | 6            |
| ВК 4. | Міжнародний маркетинг                                  | 6            |
| ВК 5. | Міжнародний MICE туризм                                | 6            |
| ВК 6. | Управління якістю послуг в готелях і ресторанах        | 6            |

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

#### 4.1. Назва. МІЖНАРОДНИЙ БІЗНЕС

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. I.

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

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

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

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

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

1. Кібік О.М., Нестерова К.С., Хаймінова Ю.В. Міжнародна економіка: навч. посібн. Одеса, 2020. – 385 с.

2. Міжнародний бізнес: навч. посіб. / за заг. ред. Т. В. Орехової, М. В. Савченко. //Вінниця: ДонНУ імені Василя Стуса, 2023. – 464 с.
3. Міжнародний бізнес : навчальний посібник / С. В. Тарасенко, Ю. М. Петрушенко. – Суми : Сумський державний університет, 2021. – 222 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** I.

**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 Tourizm, Events and Hospitality, University of Greenwich, Велика Британія, 2023); Романчук Л.Д., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана факультету технологій та бізнесу.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент готелів і ресторанів», «Економіка готелів і ресторанів», «Маркетинг гостинності та туризму», «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. HoReCa : підручник : Т. 6. Стратегічний маркетинг / М. Г. Бойко, М. В. Босовська, Н. І. Ведмідь та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. – 172 с.
2. Стратегічний маркетинг: підручник / О. І. Лабурцева, Л. К. Яцишина, О. С. Бондаренко, Т. М. Янковець; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. – 248 с.
3. Стратегічний маркетинг : навчальний посібник / Ю.Т. Процишин – Тернопіль: ЗУНУ, 2022 – 146 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.

**4.3. Назва. REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** І.

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

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

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

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

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

1. HoReCa : підручник : Т. 5. Управління проєктами /А. А. Мазаракі, М. Г. Бойко, М. В. Босовська та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. – 200 с.
2. Hayes, D. K., Hayes, J. D., & Hayes, P. A. (2022). Revenue management for the hospitality industry. John Wiley & Sons.
3. Gallego, G., & Topaloglu, H. (2019). Revenue management and pricing analytics (Vol. 209). New York, NY: Springer.

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** II.

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

**Результати навчання.** Засвоєння основних теоретичних положень курсу, формування вмінь та компетенцій щодо застосовування закономірностей,

методів та форм наукового пізнання на практиці, під час аналізу явищ і процесів, пов'язаних з управлінською, юридичною та економічною діяльністю.

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип. Обов'язкова.**

**Рік навчання. 2025/2026.**

**Семестр. II.**

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

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

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

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

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

1. Менеджмент персоналу : навчальний посібник / Укл. О.В. Безпалько, А.Д. Бергер, Т.М. Березянка, 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. HR-менеджмент: навч. посіб. / І. М. Сочинська-Сибірцева, А. О. Доренська, Т. В. Тушевська. – Кропивницький : ЦНТУ, 2022. – 278 с.
3. Менеджмент персоналу : підручник / Л. Алексеєнко, В. Брич, О. Борисяк [та ін.] ; за заг. ред. В. Брича. - Тернопіль : ЗУНУ, 2023. - 640 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.6. Назва. УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – Exchange Project in Tourizm, Events, and Hospitality, University of Greenwich, Велика Британія, 2023).

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

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

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

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

1. HoReCa : підручник : Т. 5. Управління проєктами /А. А. Мазаракі, М. Г. Бойко, М. В. Босовська та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. – 200 с.
2. Березін О.В., Безпарточний М.Г. Управління проектами : навч. посіб. – Київ : Центр учб. літ., 2023. – 272 с.

3. Блага Н.В. Управління проєктами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. – 152 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** I-II.

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

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

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

**Зміст.** Важливість та доцільність здійснення інноваційної діяльності для досягнення конкурентних переваг в сфері гостинності. Розроблення планів інноваційної діяльності суб'єктів туристичного, готельного і ресторанного бізнесу. Методи здійснення техніко-економічного обґрунтування інноваційних проєктів. 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-проєктами в сфері гостинності. Ризики стартап- та інноваційних проєктів і прийняти рішення для їх управління з метою забезпечення стабільного рівня економічної безпеки суб'єктів туристичного, готельного і ресторанного бізнесу

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

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

2. Копитко М. І., Блага Н. В. Управління інноваціями та інвестиціями : навчальний посібник у схемах і таблицях. Вид. 2-ге, допов. і перероб. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2022. – 296 с.

3. Менеджмент стартап-проектів: навчальний наочний посібник / О. А. Гавриш, К. О. Бояринова, М. О. Кравченко, К. О. Копішинська ; КПІ ім. Ігоря Сікорського. – [Електронний ресурс] file:///C:/Users/u2/Downloads/Menedzhment-startap-proektiv\_NNP.pdf. – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. – 435 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.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** І-ІІ.

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

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

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

**Зміст.** Валютний курс в системі міжнародних кредитно-розрахункових та валютних відносин. Методологічні основи проведення міжнародних розрахунків. Фінансово-кредитна підтримка зовнішньоекономічної діяльності. Практичні аспекти використання валютних операції як основи управління валютним ризиком підприємства / фінансової установи. Методи запобігання прийняття або зменшення валютного ризику підприємства / фінансової установи.

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

1. Зянько В. В. Міжнародні розрахунки і валютні операції : навчальний посібник / Зянько В. В., Єпіфанова І. Ю., Мельничук Д. П. – Вінниця : ВНТУ, 2021. – 166 с.
2. Литвин М.В. Міжнародні кредитно-розрахункові операції : посібник / М.В. Литвин, Н.В. Стукало. – Д.: РВВ ДНУ, 2019. – 64 с.
3. Руденко Л.В. Міжнародні кредитно-розрахункові та валютні операції. Видання 3-є, перероблене і доповнене. Підручник – К.: Центр учбової літератури, 2018. – 632 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.9. Назва. МІЖНАРОДНИЙ ТУРИЗМ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** I-II.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада** Гладкий О.В., проф., д-р геогр. наук, професор кафедри туризму та менеджменту креативних індустрій, Дупляк Т.П., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та менеджменту креативних індустрій (стажування – Краківський економічний університет, (м. Краків, Польща).

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

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

**Зміст.** Міжнародний туризм у системі міжнародної торгівлі послугами. Становлення системи міжнародної туристичної термінології. Міжнародний туризм, його сутність та форми. Еволюція формування та розвитку міжнародного туризму. Вплив міжнародного туризму на національну економіку. Статистика ринку міжнародного туризму. Міжнародні туристичні організації. Норми міжнародного туристичного права. Транснаціоналізація туристичного бізнесу: передумови та еволюція розвитку. Типи та моделі туристичних транснаціональних корпорацій.

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

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

1. Міжнародний туризм : навч. посіб. / Рожі І. Г., Браславська О. В. ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. – Умань: Візаві, 2020. – 180 с.
2. Брич. В. Я. Організація туризму: підручник / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Тернопіль : ТНЕУ, 2017 – 448 с.
3. Довідник з міжнародного туризму. - Кривий Ріг : 2016. - 116 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.10. Назва. МІЖНАРОДНИЙ МАРКЕТИНГ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** I-II.

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

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

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

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

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

1. Міжнародний маркетинг: підручник/ за наук. ред. А.А. Мазаракі, Т.М. Мельник. – К. : Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2018. – 450 с.
2. Старостіна А.О. Маркетингові дослідження національних і міжнародних ринків: Підручник. – К.: ТОВ «Лазарит-Поліграф», 2019 – 480 с.
3. Корж, М. В. Стратегія міжнародного маркетингу: теорія і практика : Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів / М. В. Корж. – Краматорськ : ДДМА, 2019. – 359 с.

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування, розв’язання задач;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.11. Назва. МІЖНАРОДНИЙ MICE ТУРИЗМ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** I-II.

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

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

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

**Зміст.** Сутність та складові MICE туризму. Еволюція розвитку MICE туризму. Класифікація MICE туризму. Міжнародні організації з MICE туризму. Міжнародна статистика MICE туризм. Стан та тенденції розвитку ринку MICE туризму в Україні. Особливості обслуговування

MICE туристів. Інфраструктура MICE туризму. Сутність та особливості організації інсентив-турів. Організація проведення виставкових заходів. Планування участі у виставкових заходах. Характеристика ділових заходів. Види розсадження учасників ділових заходів. Номенклатура устаткування та інвентарю для проведення ділових заходів.

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

1. Борисова О.В. Спеціалізований туризм : навчальний посібник. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. – 360 с.
2. Діловий туризм: навч. посібник / І.Б. Андренко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ, 2019. – 165 с.
3. Meetings, Expositions, Events and Conventions: An Introduction to the Industry, Global Edition / George G. Fenich. – Pearson Higher Ed, 2016. – 320 pages.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** I-II.

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.