

Державний торговельно-економічний університет

**Факультет ресторанно-готельного
та туристичного бізнесу**

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
ОСВІТНЯ ПРОГРАМА	«ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ ДЕВЕЛОПМЕНТ»
ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ	МАГІСТР

Київ 2023

3. Освітня програма

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) –
Ведмідь Н.І., декан факультету ресторанно-готельного та туристичного
 бізнесу, д-р екон. наук, професор

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельний і ресторанный девелопмент»
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає СВО МОН України
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01. 07. 2022 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Рівень бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	1 рік 4 місяці
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог	
3 - Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	Об'єкти вивчення: 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 Цілі навчання набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі

	<p>Теоретичний зміст предметної області Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства</p> <p>Методи, методики та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології</p> <p>Інструменти та обладнання: 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>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, академічна, прикладна
Основний фокус освітньої програми	<p>Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним, науково-практичним і науково-педагогічним ухилом.</p> <p>Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні та наукові завдання щодо бізнес-планування суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу на основі ознайомлення з фундаментальними процесами, що формують ринок гостинності в Україні і за кордоном. Придбання досвіду розробки концепції, проектування, оснащення й введення експлуатацію суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, підбір і підготовка персоналу, оцінки ризику різних рішень в інвестуванні, будівництві та управлінні нерухомістю, набуття необхідних дослідницьких навиків для наукової кар'єри.</p> <p>Ключові слова: готель, ресторан, девелопмент, девелопер, концепція, інвестиції, оцінка майна, готельна/ресторанна нерухомість, дизайн, проект, архітектура, якість послуг</p>
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка професіоналів з розвитку готельної справи за результатами набуття навичок економічного обґрунтування і мобілізації ресурсів для задоволення потреб та дотримання комерційних інтересів учасників процесу девелопменту. Щорічне проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення закордонних науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій</p> <p>248. Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи:</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи; 2483. 1 Наукові співробітники (рекреалогія)</p> <p>2483. 2 Професіонали із санаторно-курортної справи</p>

	<p>2471 Професіонали з контролю за якістю</p> <p>2482. 2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>2482. 2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482. 2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>2320 Викладачі середніх навчальних закладів</p> <p>2310. 2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів</p> <p>2351. 1 Наукові співробітники (методи навчання)</p> <p>2359. 1 Інші наукові співробітники в галузі навчання</p> <p>2359. 2 Інші фахівці в галузі навчання</p> <p>2419. 1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)</p> <p><i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки</i></p>
Подальше навчання	Магістр може продовжувати навчання на освітньому та освітньо-науковому рівні, підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та опорних конспектів лекцій, навчання через практичну підготовку та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка випускної кваліфікаційної роботи
Оцінювання	Письмові екзамени, практична підготовка; есе, кейси, презентації, наукові презентації, поточний контроль, захист випускної кваліфікаційної роботи тощо. Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів, Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів у ДТЕУ.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>

<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, <i>зокрема розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг</i></p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, <i>зокрема для розроблення та прийняття ефективних проектних рішень, здійснення супроводу процесу девелопменту об'єкта.</i></p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
	<p>1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг, <i>зокрема для реалізації проектів в сфері</i></p>

	<p><i>гостинності</i></p> <p>5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</p> <p>6. Відшукувувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності</p> <p>7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p>8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</p> <p>11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p> <p>12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	95% професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені за спеціальністю. Для проведення проблемних лекцій запрошуються вітчизняні та закордонні фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
Матеріально-технічне забезпечення	<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>

	VR-бібліотека, SMART-бібліотека
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища ДТЕУ, програмне забезпечення: інноваційна система управління готелем Fidelio V8; програмний комплекс «Парус-Готель» програмний комплекс "Парус-Ресторан"; система Iiko для автоматизації роботи ресторанів або мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus. Діюча система дистанційного навчання MOODLE забезпечує самостійну та індивідуальну підготовку, Освітня платформа «МІА Освіта» забезпечує організацію освітнього процесу за очною та дистанційною формами з можливістю комплексного оцінювання учасників освітнього процесу. Авторські розробки професорсько-викладацького складу. Програма забезпечена підручниками, навчально-методичними виданнями, інформаційною базою та доступом до закритих джерел інформації, зокрема наукометричних баз даних
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між ДТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних громадян

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

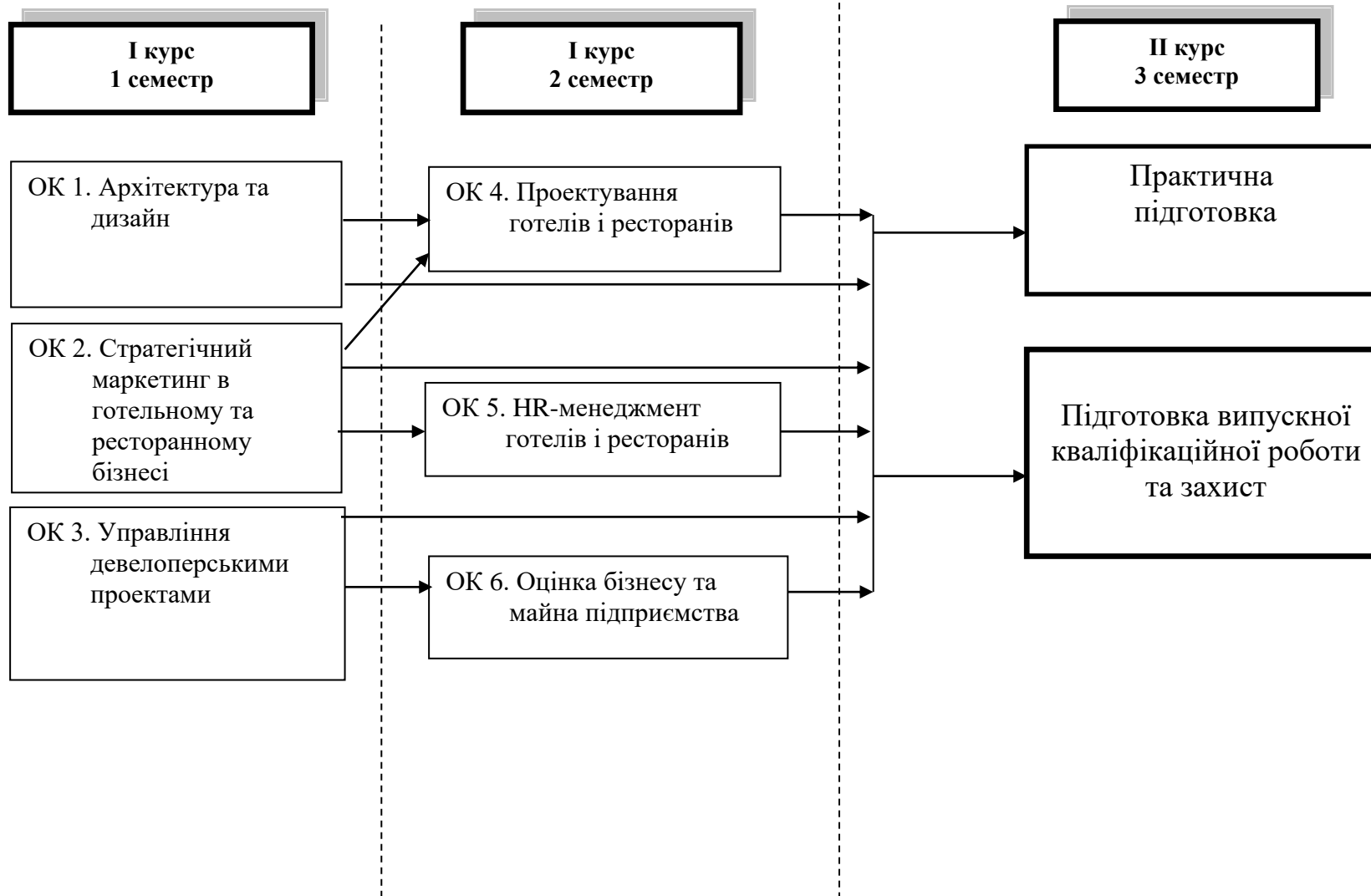
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1.	Архітектура та дизайн	6
ОК 2.	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6
ОК 3.	Управління девелоперськими проектами	6
ОК 4.	Проектування готелів і ресторанів	6
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6
ОК 6.	Оцінка бізнесу та майна підприємства	6
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		36
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1.	Антикризова психологія	6
ВК 2.	Аудит інвестиційних проектів	6
ВК 3.	Безпека життя	6
ВК 4.	Готельна справа	6
ВК 5.	Діловий протокол та етикет	6
ВК 6.	Договірне право	6

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
ВК 7.	Інвестиційний менеджмент	6
ВК 8.	Інноваційний та стартап-менеджмент у сфері гостинності	6
ВК 9.	Інноваційні ресторани технології	6
ВК 10.	Інтелектуальна власність	6
ВК 11.	Інформаційні війни	6
ВК 12.	Економічна безпека підприємства	6
ВК 13.	Консьюмерське право	6
ВК 14.	Корпоративне право	6
ВК 15.	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК 16.	Основи кібербезпеки	6
ВК 17.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6
ВК 18.	Правове забезпечення корпоративної безпеки	6
ВК 19.	Психологія бізнесу	6
ВК 20.	Психологія іміджу	6
ВК 21.	Психологія самовизначення особистості	6
ВК 22.	Ресторанна справа	6
ВК 23.	Стартап-менеджмент у ресторанному бізнесі	6
ВК 24.	Технології цифрового маркетингу	6
ВК 25.	Управління бізнес-процесами	6
ВК 26.	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	6
ВК 27.	Управління лакшері сервісом	6
ВК 28.	Управління ризиками підприємства	6
ВК 29.	Управління та економіка елітної нерухомості	6
ВК 30.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6
ВК 31.	Revenue менеджмент	6
Загальний обсяг вибіркового компонента:		24
Практична підготовка		
	Практична підготовка	21
Атестація		
	Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист	9
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту випускної кваліфікаційної роботи.

Випускна 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. Випускна кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.

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

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

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

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

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

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

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

5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибірковыми компонентами освітньої програми

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

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)

4.1. Назва. АРХІТЕКТУРА ТА ДИЗАЙН.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Григоренко О.М., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри дизайну та інжинірингу.

Результати навчання. Теоретичні основи проектування інтер'єрів та екстер'єрів житлових та громадських будівель (готельно-ресторанні та туристичні комплекси), особливості проектування інтер'єрів приміщень різних категорій, методика поетапної розробки і виконання інтер'єру та екстер'єру житлових та громадських будівель.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Дизайн», «Інжиніринг будівель», «Інженерна та комп'ютерна графіка», «Проектування закладів ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

Зміст. Предметом дисципліни є комплекс теоретичних і практичних питань у сфері дизайну: соціальні, функціональні, ергономічні, конструкторські, технологічні та естетичні складові процесу проектування інтер'єрів і прилеглої території готельно-ресторанних та туристичних об'єктів, а також окремих її елементів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

1. Олійник О.П., Гнатюк Л.Р., Чернявський В.Г. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. / — К. : НАУ, 2011. — 228 с.

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

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

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I.

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

(міжнародний сертифікат – Mobility Programme Business Projects (University of Central Lancashire, United Kingdom); Романчук Л.Д., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана ФРГТБ.

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», «Маркетинг».

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. Крикавський Є.В. Стратегічний маркетинг: навч. посіб./ Є.В. Крикавський, Л.І. Третьякова, Н.С. Косар. – Львів : Вид-во Львів. політех., 2019. – 256 с.
2. Голідей Р. Маркетинг майбутнього : навчальний посібник / Р. Голідей. – Київ : Наш Формат. – 2018.– 104 с.
3. Whalley A. Strategic Marketing / A. Whalley. – Ventus Publishing ApS, 2017. – 140 p.

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. УПРАВЛІННЯ ДЕВЕЛОПЕРСЬКИМИ ПРОЕКТАМИ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – Business Projects (University of Central Lancashire, United Kingdom); Кулик М.В., доц., к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування у студентів знань, вмінь, професійного світогляду у сфері управління девелоперськими проектами в готельному бізнесі, здатність їх ініціювати та реалізовувати відповідно до послідовності бізнес-процесів, оволодіння фаховими компетентностями для здійснення: організаційно-управлінської, інформаційно-аналітичної та підприємницької діяльності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Проектування готелів», «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі», «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі», «Архітектура та дизайн», «Управління бізнес-процесами», «Revenue менеджмент», «HR-менеджмент готелів і ресторанів».

Зміст. Девелопмент як економічне поняття, вид підприємницької діяльності, професійна діяльність по організації процесів інвестиційного розвитку об'єктів нерухомості. Процеси девелопменту: інвестиційний (девелопмент як вид інвестиційної діяльності); функціональний (функція об'єкта, його вигляд і архітектурна привабливість); містобудівний – об'єкт в контексті міського середовища; управлінський (управління проектом створення, перетворення і реалізації об'єкта). Готельна нерухомість як об'єкт інвестиційного портфеля. Економічна характеристика готельної нерухомості. Учасники ринку готельної нерухомості. Базові показники ринку готельної нерухомості. Учасники (стейкхолдери) девелоперського проекту. Сутність та значення проектного аналізу для обґрунтування доцільності девелоперського проекту. Процеси і операції інтеграції проекту. Визначення критеріїв успіху девелоперського проекту. Сутність процесу «управління терміном проекту». Сутність процесу «управління вартістю проекту» в готельному бізнесі. Сутність процесу «управління якістю проекту» в

реалізації девелоперського проекту. Сутність та призначення процесу «управління комунікаціями проекту». Сутність процесу «управління ризиками проекту». Види проектних ризиків у готельному бізнесі.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1 Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 412 с.
2. Когон К., Блейкмор С, Вуд Дж. Керування проектами: навч. посібник. – К.: Фабула.– 2018.– 240 с.
3. Петренко Н. Управління проектами: підручник / Н. Петренко, Л. Кустріч, М.Гоменюк. – Київ : Центр учб. літ., 2017. – 244 с.

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська

4.4. Назва. ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Григоренко О.М., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри дизайну та інжинірингу.

Результати навчання. Формування практичних навичок з проектування готелів, курортних і готельних комплексів, опанувати сучасні методики і галузеві вимоги до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції підприємств готельного і курортного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Інженерна та комп'ютерна графіка», «Інжиніринг будівель», «Безпека життя», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

Зміст. Організаційні засади і нормативна база проектування готелів і курортів. Концептуальні рішення готелів і курортів. Проектування сервісних процесів готелів і курортних закладів. Сучасні підходи до

проектування усіх груп приміщень готелю і курортного закладу: приймально-вестибюльної, житлової, закладів ресторанного господарства, побутового обслуговування і торгівлі, культурно-дозвілльєвого, фізкультурно-оздоровчого і лікувального, адміністративних і службово-побутових, господарських і технічних. Послідовність і правила розробки планувального рішення готелів і курортних закладів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

1. Проектування готелів: навч. посіб. : / за ред. А.А. Мазаракі. — К.: КНТЕУ, 2012. – 340 с.
2. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: КНТЕУ, 2010. – 340 с.
3. Клименко Є.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: Навч. посіб. - К: Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. Назва. HR-МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Босовська М.В., проф., д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

Результати навчання. Формування у студентів знань, вмінь, професійного світогляду у сфері HR-менеджменту готелів і ресторанів та здатності організувати 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», «Управління бізнес-процесами».

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. Палеха Ю.І. Менеджмент персоналу: навчальний посібник. – К.:Ліра-К, 2017. - 336 с.
2. Пушкар З.М., Пушкар. Б.Т. Кадровий менеджмент: Навчальний посібник –Тернопіль: Осадца Ю.В., 2017. –210с.
3. Robert L. Mathis, John H. Jackson. Human Resource Management, 13th Edition, US, University of Wyoming, 2017 – Retrieved from: <https://core.ac.uk/download/pdf/33797590.pdf>

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.6. Назва. ОЦІНКА БІЗНЕСУ ТА МАЙНА ПІДПРИЄМСТВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ганечко І.Г., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри економіки та фінансів. підприємства

Результати навчання. Здобуття студентами знань теоретичних знань

в сфері оціночної діяльності: концепції оцінки, методичні підходи, методи, зміст необхідного інформаційного забезпечення, етапи оцінки, вимоги щодо оформлення звіту з оцінки; вміння на практиці застосовувати методи витратного, дохідного та порівняльного підходів в оцінці ринкової вартості об'єктів майна підприємства; вміння узгоджувати результати проведеної оцінки.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Економіка готелів і ресторанів», «Фінанси, гроші та кредит», «Бухгалтерський облік».

Зміст. Правові основи оцінки майна та здійснення професійної оціночної діяльності. Основні положення Національних стандартів оцінки майна. Міжнародні стандарти оцінки. Сутність та види вартості, цілі її визначення. Принципи оцінки майна підприємства. Сучасні підходи, що використовуються в оцінці окремих елементів майна. Оцінка землі як особливого активу підприємства. Оцінка будівель і споруд. Оцінка ринкової та залишкової вартості машин, обладнання, транспортних засобів. Оцінка нематеріальних активів. Майновий підхід оцінки об'єктів у формі цілісного майнового комплексу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Лівшиц Д.М. Оцінка майна та майнових прав: підручник / Д.М. Лівшиц. – К. : Центр навч. л-ри, 2012. – 500 с.
2. Платонов Б.О. Основи оціночної діяльності : підручник / Б.О. Платонов. – К. : НАКККіМ, 2013. – 227 с.
3. Оцінка та управління нерухомістю: навчальний посібник / В. Р. Кучеренко, М. А. Заєць, О. В. Захарченко, Н. В. Сментина, В. О. Улибіна. – Одеса: Видавництво ТОВ «Лерадрук», 2013. – 272 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів навчання:

- лекції (оглядова / тематична / проблемна /;
- семінарські / практичні / дискусія / модерація / «мозкова атака» / метод кейс-стаді / робота в малих групах / інше).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка підготовлених індивідуальних завдань/ конспекту / задачі / ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.7. Назва. АНТИКРИЗОВА ПСИХОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.8. Назва. АУДИТ ІНВЕСТИЦІЙНИХ ПРОЕКТІВ.

Тип. За вибором

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Комірна О.В., канд. екон. наук, доцент кафедри фінансового аналізу та аудиту.

Результати навчання. Здобуття необхідних теоретичних знань та набуття практичних навичок при виконанні конкретних функцій здійснення аудиту інвестиційних проектів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Бухгалтерський облік», «Аудит», «Економічний аналіз».

Зміст. Загальні положення аудиту проектів. Інформаційне забезпечення та організація аудиту проектів. Аудит зовнішнього середовища і маркетингових аспектів проекту. Оцінювання інвестиційної привабливості проекту. Оцінювання інвестиційних потреб проекту та джерел його фінансування. Аналіз та аудит грошових потоків інвестиційних проектів. Оцінювання ефективності проектів. Узагальнення результатів аудиту проектів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Аудит: підручник (в 2-х частинах) / за ред. Грушко В.І./ Брадул О.М., Шепелюк В.А, Ільїна С.Б., Юнацький М.О., Хорошенюк А.П., Брадул Т.В., 4-тевид. доп. і перероб. –К. : Видавництво Ліра-К, 2019. –324 с.
2. Аудит : підручник / М.О. Никонович, К.О. Редько; за ред. Є.В. Мниха. –К.: КНТЕУ, 2016. – 748.
3. Огійчук М.Ф., Утенкова К.О. Організація і методика аудиту: навчальний посібник. –К.: Алерта, 2016. – 304.

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- семінарські/практичні/лабораторні заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування; усне та письмове опитування);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.9. Назва. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

1. Желібо Є.П., Зацарний В.В. Безпека життєдіяльності: Підручник. – К.: Каравела, 2017. – 344 с.
2. Запорожець О.І. Безпека життєдіяльності. 2-е видання. Підручник . – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 448 с.
3. Бедрій Я І. Безпека життєдіяльності: навч. посіб. – К. : Кондор, 2016. – 286 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

- лекції: оглядові, тематичні, проблемні.
- практичні заняття: презентації, моделювання ситуацій, дискусії.

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.10. Назва. ГОТЕЛЬНА СПРАВА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ткачук Т.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базова зі спеціальності.

Зміст. Генеза готельної справи. Міжнародні, європейські, національні підходи до класифікації та типізації засобів розміщення. Класифікація та типізація готельних підприємств України. Функціональна організація готельних підприємств. Організація номерного фонду готельних підприємств. Організація адміністративної та нежитлової груп приміщень готельних підприємств. Клінінгові технології у забезпеченні санітарно-гігієнічних та екологічних вимог території готельних підприємств, вестибульної групи приміщень, житлової, нежитлової та адміністративної груп приміщень. Системи бронювання готельних послуг. Мобільні додатки та інформаційні технології в організації обслуговування споживачів готельних послуг. Логістичні процеси готельних підприємств. Організація роботи обслуговуючих функціональних підрозділів готельних підприємств. Організація екстер'єру та інтер'єру готельних підприємств. Культура

обслуговування споживачів готельних послуг у форматі дотримання стандартів якості. Гарантування безпеки перебування споживачів у готельних підприємствах. Організація праці персоналу готельного підприємства. Особистісні та фахові компетентності персоналу залежно від функціональних зон готельних підприємств.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.11. Назва. ДІЛОВИЙ ПРОТОКОЛ ТА ЕТИКЕТ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Радченко С.Г., доц., доцент кафедри філософії, соціології та політології.

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.12. Назва. ДОГОВІРНЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

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

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

Вміти визначати: умови участі суб'єктів господарювання в договірних правовідносинах; види договорів за законодавством України; можливість фізичних осіб – підприємців та юридичних осіб бути учасником договірних відносин; визначати умови притягнення

суб'єктів господарювання до господарсько-правової відповідальності; класифікувати за певними ознаками господарсько-правові зобов'язання, в тому числі договори; визначати істотні, звичайні та випадкові умови господарських договорів різних видів.

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

Зміст. Предмет, метод та система договірної права. Основні принципи договірної права. Джерела договірної права. Суб'єкти договірної права. Зобов'язання та договір в господарському договірному праві. Види господарських договорів за законодавством України. Договори направлені на передачу майна у власність, у тимчасове користування щодо виконання робіт та надання послуг.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.13. Назва. ІНВЕСТИЦІЙНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гуляєва Н.М., професор, канд. екон. наук, професор кафедри економіки та фінансів підприємства

Результати навчання. Здобуття студентами знань і набуття навичок з питань розроблення інвестиційної стратегії підприємства, аналізу інвестиційної привабливості проектів, методів оцінювання їхньої ефективності, ризиків, ліквідності, формування інвестиційного

фінансового портфеля та програм реальних інвестицій підприємства.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.

«Фінанси», «Економіка підприємства», «Фінанси підприємства».

Зміст. Сутність, мета та функції інвестиційного менеджменту. Методологічні засади та методичний інструментарій інвестиційного менеджменту. Оцінка та прогнозування розвитку інвестиційного ринку. Інвестиційна стратегія підприємства. Політика формування інвестиційних ресурсів підприємства. Управління реальними інвестиціями підприємства. Правила прийняття інвестиційних рішень. Формування програми реальних інвестицій підприємства. Особливості управління інноваційними інвестиціями підприємства. Управління фінансовими інвестиціями підприємства. Управління портфелем фінансових інвестицій підприємства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Боярко І.М. Інвестиційний аналіз: навч. посіб. / І.М. Боярко. – К.: «Видавництво Ліра-К», 2017. – 400 с.
2. Гулько Л.Г. Інвестиційний аналіз: навч. посіб. / Л.Г. Гулько . – К.: «Видавництво Ліра-К», 2018. – 264 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекція-консультація);
- семінарські / практичні / лабораторні заняття (тренінг / презентація / дискусія / тренажерні завдання / метод кейс-стаді / робота в малих групах / інше).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; / перевірка презентації / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.14. Назва. ІННОВАЦІЙНИЙ ТА СТАРТАП-МЕНЕДЖМЕНТ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024, 2024/2025.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Расулова А.М., доц., к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Сидоренко Т.М., к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

Зміст. Важливість та доцільність здійснення інноваційної діяльності для досягнення конкурентних переваг в сфері гостинності. Розроблення планів інноваційної діяльності суб'єктів туристичного, готельного і ресторанного бізнесу. Методи здійснення техніко-економічного обґрунтування інноваційних проектів. Формування інноваційної стратегії суб'єктів туристичного, готельного і ресторанного бізнесу та розробки тактики її реалізації. Просування інноваційних продуктів на ринок туристичних, готельних і ресторанних послуг. Управління стартап-проектами в сфері гостинності. Ризики стартап- та інноваційних проектів і прийняти рішення для їх управління з метою забезпечення стабільного рівня економічної безпеки суб'єктів туристичного, готельного і ресторанного бізнесу

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

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

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – тести;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова викладання та викладання. Українська.

4.15. Назва. ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кравченко М.Ф., проф., докт. техн. наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства; Гніцевич В.А., проф., докт. техн. наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства

Результати навчання. Формування знань з інноваційних технологій і інноваційної діяльності закладів ресторанного господарства; інноваційних технологій виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння основними особливостями кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо інноваційних технологічних процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції та її споживання

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни «Ресторанна справа».

Зміст. Поняття інновацій. Класифікація інновацій у ресторанному господарстві. Технологічні, соціальні, продуктові, ресурсні, організаційні інновації. Асортимент інноваційної кулінарної продукції, перспективи його розвитку. Сучасні складові технологічного процесу виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва. Інноваційні технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв. Сучасні формати закладів ресторанного господарства. Інноваційні послуги в ресторанному господарстві.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Інноваційні технології виробництва харчової продукції масового споживання: підручник / [П.П. Пивоваров, О.О. Гринченко, В.М. Михайлов та ін.]; за заг. ред. П.П. Пивоварова.– Х.: ХДУХТ, 2011.– 444с.
2. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : навч. посібник / Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф. та ін. - К.: КНТЕУ, 2012 р. - 1116 с.
3. Гніцевич В.А. Технологія харчових продуктів із заданими властивостями на основі вторинної молочної та рослинної сировини : навч. посібник // В.А.Гніцевич, Р.П. Никифоров, Н.А. Федотова / Донецьк: Донбас, 2014. – 337 с.

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

Методи оцінювання:

- поточний контроль – підготовка і захист презентацій на задану тему, тестування
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.16. Назва. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Аксютіна А.В., Нестерцова-Собакарь О.В., Тропін В.В. та ін. Інтелектуальна власність: навч. посібник [для студ. вищ. навч. закл.] / За заг ред канд. юрид. наук, доц. Нестерцової-Собакарь О.В. – Дніпро: Дніпроп. держ. ун-т внутр. справ, 2017. – 140.
2. Право інтелектуальної власності : підручник. / О.І. Харитонова, Є.О. Харитонов, Т.С. Ківалова, В.С. Дмитришин, О.О. Кулініч, Л.Д. Романадзе та ін. за заг. ред. О.І. ХаритонОВОЇ, – К.: Юрінком Інтер. 2017. – 544 с.
3. Інтелектуальна власність та патентознавство : підручник / Н. О. Білоусова, Н. В. Гаврушкевич, М. А. Данильченко та ін. : за ред. проф. П. М. Цибульова та доц. А. С. Ромашко. – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, Вид-во «Політехніка», 2021. – 374 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.17. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ ВІЙНИ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гамова І. В., к.е.н., доц. кафедри журналістики та реклами.

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гамова І.В. Інформаційні війни: підручник. Київ: Держ. торг.– екон. ун-т, 2022. 184 с.
2. Гороховський О. М. Фактчек як тренд розслідувань: можливості та перспективи: практичний посібник. Дніпро: ЛПРА, 2017. 133 с.
3. Інформаційні війни у соціальних он-лайн мережах: [монографія]. К. : Київ. Ун-т ім. Б. Грінченка, 2017. 392 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.18. Назва. ЕКОНОМІЧНА БЕЗПЕКА ПІДПРИЄМСТВА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Зубко Т.Л., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри економіки та фінансів підприємства

Результати навчання. Знання і уміння, набуті студентами в процесі вивчення дисципліни про основи забезпечення економічної безпеки, особливості захисту економічних інтересів підприємства у процесі його розвитку, знадобляться майбутнім економістам для прийняття рішень щодо напрямів формування системи забезпечення економічної безпеки суб'єктів господарювання.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Бухгалтерський облік», «Економічна теорія», «Статистика».

Зміст. Завдання дисципліни – вивчення змісту, значення, сутності та основних складових економічної безпеки держави; складу та структури середовища, в рамках якого здійснюють свою діяльність суб'єкти господарювання, а також факторів, що впливають на стан економічної безпеки підприємства; основних загроз економічної безпеки підприємства, вміння своєчасно їх виявляти та аналізувати, а також застосовувати методи оцінки та зниження цих загроз; впливу держави на стан економічної безпеки підприємства, а також визначення можливих напрямків впливу підприємства на стан економічної безпеки держави; напрямків та цілей адаптації

підприємства до змін у зовнішньому середовищі; сутності та видів інформаційно-аналітичного забезпечення процесу планування економічної безпеки; місця, ролі, принципів та джерел інформації в системі забезпечення стратегічного розвитку підприємств; методів управління та розробки стратегії забезпечення економічної безпеки підприємства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Жихор О.Б., Куценко Т.М. Економічна безпека: Навчальний посібник. – Харків: ХІБС УБС НБУ, 2013. – 144 с.
2. Зубок М. І., Рубцов В.С., Яременко С. М., Гусаров В.Г., Чернов Економічна безпека суб'єктів підприємництва: навчальний посібник. – К.: 2012. – 226 с.
3. Мойсеєнко І.П., Марченко О.М. Управління фінансово-економічною безпекою підприємства: навч. посібник. – Львів, 2011. – 380 с.

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

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

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.

4.19. Назва. КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

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

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.20. Назва. КОРПОРАТИВНЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

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

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Яворська О.С. Корпоративне право. : підр./ Яворська О.С. та ін. – К., 2020. – 650 с.
2. Пальчук П.М. Корпоративне право : навч. посіб. / П.М. Пальчук. - К. : КНТЕУ, 2017. – 316 с.
3. Господарське право : практикум / А. Г. Бобкова (кер. авт. кол.), Ю. О. Моїсеєв, Ю. М. Павлюченко та ін. ; за заг. ред. А. Г. Бобкової. – Харків : Право, 2018. – 592 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.21. Назва. МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Босовська М.В., проф., д-р. екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Філософія».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.22. Назва. ОСНОВИ КІБЕРБЕЗПЕКИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

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

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

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

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

суб'єктів господарювання. Безпека Інтернету-речей. Системи захисту інформації на проникнення. Основні методи забезпечення кібербезпеки суб'єкта господарювання.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.23. Назва. ПОВЕДІНКА СПОЖИВАЧІВ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

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

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

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

Зміст. Концепція дисципліни «Поведінка споживачів послуг гостинності» орієнтована на управлінські процеси сфери гостинності і ґрунтується на теоретичних знаннях особливостей формування

основних моделей споживчої поведінки. Теоретичні та методологічні положення Поведінки споживачів послуг гостинності розширюють і доповнюють основні засади управління підприємствами й організаціями сфер гостинності знаннями про особливості споживчої поведінки, притаманні представникам різних цільових сегментів і тим самим дає можливість отримати студентам знання і навички практичного застосування сучасних концепцій впливу на споживчу поведінку у майбутній професійній діяльності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.24. Назва. ПРАВОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОРПОРАТИВНОЇ БЕЗПЕКИ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

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

Результати навчання. Формування у студентів професійних компетентностей щодо: поняття та системи корпоративної безпеки; ризиків корпоративної безпеки; структури корпоративного управління; механізму контролю акціонерами діяльності підприємства; корпоративних конфліктів та спорів між акціонерами; зловживання корпоративними правами; недружнього поглинання

суб'єктів господарювання; правових інструментів бізнесу по протидії рейдерству; правової протидії корпоративному шахрайству на підприємстві; контролю за дотриманням законодавства про захист персональних даних.

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Корпоративна безпека для власників бізнесу в сучасних умовах: посібник / "SIDCON", consulting company. - Київ: ВІ ЕН ЕЙ, 2018. – 267 с.

2. Gauthier Chassang The impact of the EU general data protection regulation on scientific research. – URL: <http://ecancer.org/journal/11/full/709-the-impact-of-the-eu-generaldata-protection-regulation-on-scientific-research.php>

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

Методи оцінювання.

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.25. Назва. ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.26. Назва. ПСИХОЛОГІЯ ІМІДЖУ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Психологія».

Зміст. Соціально-психологічна природа іміджу. Типологія іміджу, його види. Іміджелогія. Імідж як результат суб'єкт-суб'єктної взаємодії. Імідж як символічний образ. Психологічний інструментарій для формування іміджу. Провідні вимоги до іміджу. Технології формування іміджу. Принципи створення позитивного іміджу. Етапи створення іміджу ділової людини. Імідж у системі індивідуальної поведінки і соціального впливу. Структура та особливості індивідуального іміджу. Соціальні ефекти сприйняття іміджу. Груповий, корпоративний і предметний імідж. Створення вербального та кінетичного іміджу. Керування процесом формування першого враження. Самоменеджмент – стратегія формування ділового іміджу. Керування стресом і успіх у діяльності. Гігієна здоров'я і профілактика стомлюваності ділової людини. Технології просування особистісного іміджу. Позиціонування особистісного іміджу. PR-діяльність. Форми і види комунікативних презентацій.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби:

1. Барна Н. В. Іміджелогія: Навч. посіб. для дистанційного навчання / За наук. ред. В. М. Бебика.— К.: Університет «Україна», 2018.— 217 с.
2. Рожнятковська І. М. Імідж школи: Навч. посіб. / І. М. Рожнятківська. – К. : Шк. світ, 2015. –120 с.
3. Шавкун І.Г. Формування іміджу організації : навч. посіб. / І.Г. Шавкун, Я.С. Дибчинська. – Запоріжжя : ЗНУ, 2016. – 111 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії);

– практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій).

- семінарські заняття.

- самостійна робота (матеріали дистанційного навчання)

Методи оцінювання.

– поточний контроль – опитування, колоквиуми, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.27. Назва. ПСИХОЛОГІЯ САМОВИЗНАЧЕННЯ ОСОБИСТОСТІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

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

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

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

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

характеристики професій. Планування індивідуальної професійної кар'єри.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Корольчук М.С., Крайнюк, В.М. Теорія і практика професійного психологічного відбору / Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Ніка-Центр, 2012. – 536 с.
2. М'яленко В. В. Психологія професійної самореалізації молоді: навч. посібник. – Національна академія педагогічних наук України, Інститут соціальної та політичної психології. – К. : Міленіум, 2016. – 104 с.
3. López-Silva P. Me and I Are Not Friends, Just Acquaintances: on Thought Insertion and Self-Awareness. // Review of Philosophy and Psychology, 2017, vol. 4, p. 1-17, <https://doi.org/10.1007/s13164-017-0366-z>

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

Методи оцінювання.

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.28. Назва. РЕСТОРАННА СПРАВА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства; Медведєва А.О., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства.

Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток компетенцій: засвоєння знань сучасного стану і перспектив розвитку технологій харчових продуктів; оволодіння методами моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства; вміння здійснювати інжиніринг та

реінжиніринг меню, карти вин, напоїв; опанування теоретичних та практичних навиків та вмінь їх реалізовувати при організації та проведенні різних видів бенкетів, дипломатичних прийомів та наданні послуг різним сегментам споживачів із кейтерінгу, фудінгу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Товарознавство».

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, конспектів, презентацій, задач, ситуаційних завдань;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.29. Назва. СТАРТАП-МЕНЕДЖМЕНТ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

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

Результати навчання. Набуття студентами сучасних теоретичних знань щодо сутності стартапінгу у ресторанному бізнесі, методики формування інвестиційного середовища та ролі підприємницьких технологій у просуванні стартапу, набуття практичних вмінь і навичок щодо застосування моделей опису, аналізу та реалізації стартапів.

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

Зміст. StartUp як економічний та культурний феномен сучасності. Інфраструктура ринку стартапів. Передумови поширення стартапів в ресторанному бізнесі. Характерні риси food-startups. Стартап-франшиза. Характеристика етапів життєвого циклу стартапу. Бізнес-моделі ефективного управління start-up. Стейкхолдери стартапу у ресторанному бізнесі. Лід-менеджмент ресторанного стартапу. CRM ресторанного стартапу. Розробка карт сприйняття стартапу та його продукту у ресторанному бізнесі. Методології управління стартапом. Функції digital технологій в ресторанному стартапінгу. Електронні краудфандингові платформи. Розрахунок бюджету стартапу в режимі онлайн. Електронний тайм-трекінг. Хмарні сховища та онлайн хакатони. Спеціалізовані сайти для стартаперів. Push та pull – технології. Електронні сервіси створення презентації проекту. Pitching.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Райз Е. Стартап без помилок. Посібник зі створення успішного бізнесу з нуля / Ерік Райз. – К.: Виват, 2017. – 368 с.

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

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.30. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ЦИФРОВОГО МАРКЕТИНГУ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Маркетинг», «Маркетингові комунікації», «Маркетингові дослідження», «Прямий маркетинг», «Реклама в Інтернеті», «Копірайтинг», «Електронна торгівля».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи виконання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекція-консультація / лекція-конференція); лабораторні заняття (презентація / дискусія / комунікативний метод / моделювання ситуацій / метод Кейс-стаді / робота в малих групах).

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.31. Назва. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Данченко О.Б. Практичні аспекти реінжинірингу бізнес-процесів: Навч. посібник.// О.Б. Данченко. – К.: Університет економіки та права «КРОК», 2019. – 238 с.
2. Дуб В.В. Інжиніринг у ресторанному господарстві : навч. посібник / В.В. Дуб, О.Г. Терешкін, Д.В. Горелков. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2017. - 177 с.
3. Ротер М., Шук Дж. Вміння бачити бізнес-процеси. Перекл. з англ.: Київ: Rabulum. 2019, 132 с.

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.32. Назва. УПРАВЛІННЯ КОРПОРАЦІЯМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Охріменко А.Г., доц., д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу (стажування Universitatea Alexandru Ioan Cuza, Iasi, Румунія, 2017).

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бондар-Підгурська О.В., Глебова А.О. Ділове адміністрування (Корпоративне управління) : Навчальний посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2015. – 448 с.
2. Корпоративне управління: процеси, стратегії, технології : колективна навч. посібник / За заг. ред. : К.С. Шапошникова та ін. – Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2015. – 536 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.

4.33. Назва. УПРАВЛІННЯ ЛАКШЕРІ СЕРВІСОМ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ткачук Т.М., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

Зміст. Поняття «Luxury сервіс», його структурні компоненти та особливості у готельному бізнесі. Іманентні характеристики Luxury сервісу в готелях. Філософія розкоші в готельному бізнесі. Моделі бізнесу LRNs. Світовий рейтинг готелів «Luxury» сегменту. Сервісні процеси Luxury готелів. Принципи персоналізації послуг для клієнтів преміум-сегменту. Мобільні технології у Luxury сегменті. Smart технології («розумний дім) для гарантування технічних умов перебування споживача у номері. Портфель послуг для luxury сегментів. Організація консьєрж-сервісу в Luxury готелях.

Віртуальний консьєрж-сервіс. Формат сервісу «24/7». Готельний FAQ. Батлер-сервіс в Luxury готелях. Ресторанний luxury сервіс. Професійні стандарти ексклюзивного сервісу клієнтів лакшері сегменту. Технологія Upselling. Room-service. Алгоритм роботи працівників RS, аменітіс (VIP-компліменти). Демаркація взаємовідносин в сегменті luxury сервісу. Функції представницького менеджера (front liner). Врахування крос-культурних особливостей в Luxury готелях. Ефектометрія як методологія оцінювання рівня задоволеності. Безпека та security сервіс. Функції система безпеки та служби security сервісу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Аналіз та прогнозування розвитку світового ринку Luxury готелів 2021-2028 [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://marketresearch.biz/report/luxury-hotel-market/request-sample/>
2. Danziger, P. N. Let them eat cake: Marketing luxury to the masses – As well as the classes. New York, NY: Kaplan Publishing, 2017.
3. Poranta R. Luxury service – a review of the literature. 2021. — [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://pdfs.semanticscholar.org/2d79/c747a1e0ecd5fa01117d6a65dfeab4c6bd73.pdf>.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), 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.

4.34. Назва. УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ ПІДПРИЄМСТВА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кондратюк О.І., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри економіки та фінансів підприємства.

Результати навчання. Набуття студентами таких компетентностей: вміння визначати ризики, притаманні підприємницькій діяльності; вміння ідентифікувати ризики в підприємницькій діяльності, в тому числі суб'єкта господарювання; вміння оцінювати ступінь ризику, визначати допустимий ризик підприємницької діяльності та рівень

допустимого відхилення; вміння розрахувати рівень ризику, застосовуючи методи кількісної та якісної оцінки ризику підприємницької діяльності; вміння розробити стратегію і тактику мінімізації негативного впливу ризиків у підприємницькій діяльності; вміння коректно обрати методи управління ризиками (запобігання, оптимізація, перенесення та збереження ризику інноваційними проектами), оцінити доцільність їх реалізації; вміння побудувати систему ризик-контролінгу на підприємстві.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Комерційна логістика», «Корпоративне управління».

Зміст. Сутність та класифікація ризику. Концептуальні основи управління ризиками підприємства. Ідентифікація ризиків підприємства. Методичний інструментарій кількісного оцінювання ризиків в діяльності підприємства. Оцінювання значимості ризиків в діяльності підприємства. Способи впливу на ризик в діяльності підприємства. Система ризик-контролінгу на підприємстві.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Ризик-менеджмент: навчальний посібник для здобувачів спец. 051. «Економіка» та 073 «Менеджмент» /З.Д. Калініченко . Дніпро: ДДУВС, 2021. – 361 с.
2. Управління ризиками [Електронний ресурс] : навчальний посібник для студентів спеціальності 073 «Менеджмент» / М. О. Кравченко, К. О. Бояринова, К. О. Копішинська ; КПІ ім. Ігоря Сікорського. – Електронні текстові дані (1 файл: 18 Мбайт). – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. – 432 с.
3. Управління фінансовими ризиками: навчальний посібник / Вінниця: ДонНУ імені Василя Стуса, 2020. - 256 с.

Заплановані навчальні заходи та методи виконання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:

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

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; огляду / звіту / презентації / розрахунково-графічної роботи / проекту / вправи / задачі / ситуаційні завдання тощо);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.35. Назва. УПРАВЛІННЯ ТА ЕКОНОМІКА ЕЛІТНОЇ НЕРУХОМОСТІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Оцінка та управління нерухомістю: навчальний посібник / В.Р. Кучеренко, М.А. Заєць, О.В. Захарченко, Н.В. Сментина, В.О. Улибіна. – Одеса: Видавництво ТОВ «Лерадрук», 2018. – 272 с.
2. Пазинич В. І. Оцінка об'єктів нерухомості : навч. посібник / В. І. Пазинич, Л. А.Свистун. – Київ : «ЦУЛ», 2019. – 434 с.
3. Драпіковський О.І. Методи і моделі оцінювання нерухомого майна: навч. посібник / О.І. Драпіковський, І.Б. Іванова, Н.О. Терещенко. – К: Київ : Віпол, 2018. – 512 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.36. Назва. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Босовська М.В., проф., д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

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. Капінос Г.І. Управління якістю : навчальний посібник /Г.І. Капінос, І.В. Грабовська. –К.: Кондор-Видавництво, 2016. - 278 с
2. Панченко М.О. Управління якістю: теорія та практика: навчальний посібник // М.О. Панченко. – Центр навчальної літератури (ЦНЛ). – 2019. - 225 с.
3. Топольник В.Г. Управління якістю послуг та продукції в готельно-ресторанному господарстві: навчальний посібник / В.Г. Топольник. – Львів: «Магнолія. 2006», 2012. - 328 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.37. Назва. REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2023/2024.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кулик М.В., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – Erasmus Plus Staff Mobility Programme (University of Central Lancashire, United Kingdom)).

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 412 с.
2. Hayes, D. K., Hayes, J. D., & Hayes, P. A. (2022). Revenue management for the hospitality industry. John Wiley & Sons.
3. Gallego, G., & Topaloglu, H. (2019). Revenue management and pricing analytics (Vol. 209). New York, NY: Springer.

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.