

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Державний торговельно-економічний університет

Факультет технологій та бізнесу

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	D БІЗНЕС, АДМІНІСТРУВАННЯ ТА ПРАВО
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	D3 МЕНЕДЖМЕНТ
ОСВІТНЯ ПРОГРАМА	«ЛАКШЕРІ МЕНЕДЖМЕНТ»
ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ	МАГІСТР

Київ 2025

3. Освітня програма

3.1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

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

1 – ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Факультет технологій та бізнесу Кафедра менеджменту готельно-ресторанного бізнесу
Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Другий (магістерський) рівень вищої освіти Кваліфікація – Магістр менеджменту
Галузь знань	D Бізнес, адміністрування та право
Спеціальність	D3 Менеджмент
Назва освітньої програми	Лакшері менеджмент
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає стандарту вищої освіти МОН України (наказ № 959 від 10.07.2019 р.)
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний. Обсяг освітньо-професійної програми – 90 кредитів ЄКТС. Нормативний строк підготовки 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію спеціальності УД 11015998, дійсний до 01.07.2027 виданий Акредитаційною комісією Міністерства освіти і науки України
Цикл, рівень вищої освіти	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL-7 рівень
Передумови вступу на освітню програму	Освітній ступінь бакалавра (6 рівень НРК) або вищий рівень
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють сучасним управлінським мисленням, теоретичними знаннями і прикладними навичками у	

сфері менеджменту і бізнес-адміністрування або у процесі навчання, здатних вирішувати дослідницькі й практичні завдання, що характеризуються невизначеністю умов і вимог, зокрема у сфері лакшері бізнесу

3 - ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Предметна область

Об'єкт вивчення: управління організаціями та їх підрозділами

Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних ідентифікувати та розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері менеджменту і бізнес-адміністрування або у процесі навчання, що передбачають проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризуються невизначеністю умов і вимог, зокрема у сфері лакшері бізнесу

Теоретичний зміст предметної області: парадигми, закони, закономірності, принципи, історичні передумови розвитку менеджменту; концепції системного, ситуаційного, адаптивного, антисипативного, антикризового, інноваційного, проектного менеджменту тощо; функції, методи, технології та управлінські рішення у менеджменті

Методи, методики та технології: загальнонаукові та специфічні методи дослідження (розрахунково-аналітичні, економіко-статистичні, економіко-математичні, експертного оцінювання, фактологічні, соціологічні, документальні, балансові тощо); методи реалізації функцій менеджменту (методи маркетингових досліджень; методи економічної діагностики; методи прогнозування і планування; методи проектування організаційних структур управління; методи мотивування; методи контролювання; методи оцінювання соціальної, організаційної та економічної ефективності в менеджменті тощо); методи менеджменту (адміністративні, економічні, соціально-психологічні, технологічні); технології обґрунтування управлінських рішень (економічний аналіз, імітаційне моделювання, дерево рішень тощо).

Інструментарій та обладнання:

сучасне інформаційно-комунікаційне обладнання, інформаційні системи та програмні продукти, що застосовуються в менеджменті.

Орієнтація освітньої програми

Освітньо-професійна, прикладна, дослідницька

Основний фокус освітньої програми

Спеціальна освіта у галузі знань «Бізнес, адміністрування та право» спеціальності «Менеджмент», освітньої програми «Лакшері менеджмент» спрямована на формування академічних знань, які охоплюють теоретичні аспекти, практичні методи та прикладний інструментарій у сфері менеджменту, маркетингу і бізнес-адміністрування або у процесі навчання, інноваційного управління проектами, менеджменту та маркетингу персоналу, стратегічного менеджменту і маркетингу, управління лакшері сервісом, лакшері-готелями і ресторанами, VIP-туризмом, елітною нерухомістю, преміальним ритейлом; розвиток критичного мислення щодо бізнес-адміністрування діяльності суб'єктів у сегменті лакшері для самостійного вирішення проблем в реальних ситуаціях та невизначених умовах з урахуванням маркетингових і управлінських тенденцій,

глобальних перспектив, технологічних змін; розвиток критичного мислення, емоційного інтелекту, лідерства, комунікативних навичок.

Ключові слова: Лакшері менеджмент, лакшері маркетинг, лакшері бізнес, лакшері сегменти, лакшері сервіс, менеджмент, бізнес-адміністрування, маркетинг, бізнес, стратегічний менеджмент та маркетинг, управління проектами, менеджмент та маркетинг персоналу, revenue менеджмент, управління корпораціями, управління якістю, готель, ресторан, ритейл, туризм, елітні товари, елітна нерухомість, VIP-споживач, преміум-сегменти

Особливості програми

Освітня програма забезпечує міждисциплінарний підхід вирішувати професійні та наукові завдання, формує у здобувачів цілісне бачення особливостей, фундаментальних та міжфункціональних процесів менеджменту, маркетингу та бізнес-адміністрування суб'єктів лакшері бізнесу, що функціонують на ринку елітних товарів та послуг, здійснюють обслуговування VIP-споживачів; забезпечує компетентності щодо розроблення та реалізації стратегій розвитку суб'єктів Luxury-бізнесу, здійснення маркетингових досліджень та управління поведінкою ринкових лакшері сегментів споживачів; формує здатність аналізувати, синтезувати і критично осмислювати інформацію, розробляти і реалізовувати проекти у сфері VIP-туризму, елітної нерухомості, лакшері-готелів і ресторанів, преміального ритейлу; оволодіння управлінськими, маркетинговими, сервісними, технологічними, товарознавчими, економічними, навичками для обґрунтування і мобілізації ресурсів, у т.ч. людських, для роботи на ринку лакшері-послуг з дотриманням економічних інтересів суб'єктів лакшері бізнесу; можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії, у т.ч. дуальної форми навчання, що дозволяє сформувати уміння розв'язувати складні слабоструктуровані та неструктуровані завдання у лакшері-бізнесі; уміння демонструвати креатив при на основі комплексних наукових методів, набуття необхідних дослідницьких навичок для наукової кар'єри.

Формування індивідуальної траєкторії навчання.

4-ПРИДАТНІСТЬ ВИПУСКНИКІВ ДО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ТА ПОДАЛЬШОГО НАВЧАННЯ

Придатність до працевлаштування

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

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

12 Керівники підприємств, установ та організацій

13 Керівники малих підприємств без апарату управління

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

1448 Менеджери (управителі) туристичних агентств та бюро подорожей

1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення

1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки

1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах
1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях
1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви
1492 Менеджери (управителі) у сфері культури, відпочинку та спорту
1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення
1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту
1229.7 Керівники інших основних підрозділів в інших сферах діяльності
1238 Керівники проектів та програм
1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення
1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні
248. Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи:
2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи
2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи:
2483.1 Наукові співробітники (рекреалогія)
2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи
2471 Професіонали з контролю за якістю
2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)
2482.2 Фахівець із готельної справи
2482.2 Фахівець із ресторанної справи
3414 Фахівець з туристичного обслуговування
3414 Фахівець із організації дозвілля
3414 Фахівець з розвитку сільського туризму
2481 Професіонали в галузі туризму
2481.1 Наукові співробітники (туризмологія, екскурсоводство)
2481.2 Туризмознавці
2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи
2483.1 Наукові співробітники (рекреалогія)
2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи
2320 Викладачі середніх навчальних закладів
2310.2 Інші викладачі університетів та закладів вищої освіти
2351.1 Наукові співробітники (методи навчання)
2412.1 Наукові співробітники (праця, зайнятість)
2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)
2359.2 Інші фахівці в галузі навчання
2441.2 Економісти
Бренд-менеджер територій
SMM менеджер
Revenue менеджер

<i>Подальше навчання</i>	
Випускники даної освітньої програми мають право продовжити навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти – доктора філософії. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.	
5 – ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
<i>Викладання та навчання</i>	
Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання. Лекції, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, навчання через практичну підготовку та професійне стажування, консультації із викладачами, підготовка до атестації та захист кваліфікаційної роботи	
<i>Оцінювання</i>	
Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів та аспірантів у ДТЕУ» та передбачає проведення таких контрольних заходів: поточний та підсумковий контролю, атестація. Поточний контроль проводиться на практичному/лабораторному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Передбачає оцінювання теоретичної підготовки студентів під час роботи на семінарських заняттях та набутих практичних навичок під час виконання завдань лабораторних/практичних робіт. Підсумковий контроль – контрольні заходи, що передбачають встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента, що здійснюється в університеті у формі заліку та екзамену. Результати навчання студентів у ДТЕУ оцінюються за 100- бальною шкалою, де: 60-100 балів – результати навчання, що дають студенту право здобути кредити ЄКТС; 0-59 балів – незадовільні результати навчання, що не дають студенту право здобути кредити ЄКТС.	
6-ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ	
<i>Інтегральна компетентність</i>	
Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері менеджменту і бізнес-адміністрування або у процесі навчання, що передбачають проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначеності умов і вимог, зокрема у сфері лакшері бізнесу, що передбачає застосування теорій, методів, методик та технологій управління та маркетингу	
<i>Загальні компетентності (ЗК)</i>	
ЗК1	Здатність проведення досліджень на відповідному рівні
ЗК2	Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності)
ЗК3	Навички використовувати інформаційних та комунікаційних технологій
ЗК4	Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети

ЗК5	Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)
ЗК6	Здатність генерувати нові ідеї (креативність)
ЗК7	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	
СК1	Здатність обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту <i>та</i> <i>бізнес-адміністрування</i> , у тому числі у відповідності до визначених цілей та міжнародних стандартів
СК2	Здатність встановлювати цінності, бачення, місію, цілі та критерії, за якими організація визначає подальші напрями розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани, <i>зокрема для суб'єктів лакшері бізнесу</i>
СК3	Здатність до саморозвитку, навчання впродовж життя та ефективного самоменеджменту
СК4	Здатність до ефективного використання та розвитку людських ресурсів в організації, <i>зокрема у сфері лакшері бізнесу</i>
СК5	Вміння створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління, <i>маркетингу та</i> <i>бізнес-адміністрування</i>
СК6	Здатність формувати лідерські якості та демонструвати їх в процесі управління людьми
СК7	Здатність розробляти проекти, управляти ними, виявляти ініціативу та підприємливість, <i>зокрема для розвитку Luxury готельної та ресторанної справи, VIP-туризму, преміум-рїтейлу, елітної нерухомості та для інших споживчих luxury сегментів</i>
СК8	Здатність використовувати психологічні технології роботи з персоналом
СК9	Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, приймати ефективні управлінські рішення та забезпечувати їх реалізацію, <i>зокрема у сфері Лакшері бізнесу</i>
СК10	Здатність до управління організацією та її розвитком, <i>зокрема на стратегічному та тактичному рівнях, зокрема, Luxury готельної та ресторанної справи, VIP-туризму, преміум-рїтейлу, елітної нерухомості та для інших сфер лакшері бізнесу</i>
СК11	Уміння застосовувати моделі взаємовідносин з VIP-споживачами; формувати програми лояльності, досліджувати якість елітних товарів, у тому числі коштовностей та антикваріату, культурних цінностей, проведення товарознавчої та вартісної експертизи; знання основних видів нормативних і технічних документів; вимог, що пред'являються до інформації для VIP-споживачів
СК12	Здатність формувати та реалізовувати кадрову політику та HR-стратегію у відповідності до корпоративної стратегії та життєвого циклу організації, здійснювати процес набору, відбору, найму, адаптації, оцінки, вивільнення персоналу, розробляти ефективні системи розвитку персоналу, мотивації та компенсації праці, формувати команду та корпоративну культуру суб'єктів

	<i>лакшери бізнесу</i>
<i>СК 13</i>	<i>Здатність до формування та реалізації елітарного, преміального та luxury-відпочинку, ексклюзивного програмного туризму та комплексного підходу щодо організації подорожей VIP-класу</i>
7-ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	
1	Критично осмислювати, вибирати та використовувати необхідний науковий, методичний і аналітичний інструментарій для управління в непередбачуваних умовах, зокрема у сфері <i>лакшери бізнесу</i>
2	Ідентифікувати проблеми в організації та обґрунтовувати методи їх вирішення, зокрема у <i>Luxury готелях, преміальних ресторанах, в організаціях, що забезпечують елітні послуги гостинності, преміум-відпочинок, працюють у сфері рітейлу, елітної нерухомості</i>
3	Проектувати ефективні системи управління організаціями, зокрема для розвитку <i>Luxury готельної та ресторанної справи, VIP-туризму, преміум-рітейлу, елітної нерухомості та для інших споживчих luxury сегментів</i>
4	Обґрунтовувати та управляти проектами, генерувати підприємницькі ідеї, зокрема для розвитку <i>Luxury готельної та ресторанної справи, VIP-туризму, преміум-рітейлу, елітної нерухомості та для інших споживчих luxury сегментів</i>
5	Планувати діяльність організації в стратегічному та тактичному розрізах, зокрема, <i>Luxury готельної та ресторанної справи, VIP-туризму, преміум-рітейлу, елітної нерухомості та для інших сфер лакшери бізнесу</i>
6	Мати навички прийняття, обґрунтування та забезпечення реалізації управлінських рішень в непередбачуваних умовах, враховуючи вимоги чинного законодавства, етичні міркування та соціальну відповідальність, зокрема у сфері <i>Luxury-бізнесу</i>
7	Організовувати та здійснювати ефективні комунікації всередині колективу, з представниками різних професійних груп та в міжнародному контексті
8	Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення та інформаційні системи для вирішення задач управління організацією, зокрема у сфері <i>Luxury бізнесу; використання комунікаційних інформаційних технологій та методів для формування мережі взаємовідносин з VIP споживачами та іншими стейкхолдерами на професійному та соціальному рівнях</i>
9	Вміти спілкуватись в професійних і наукових колах державною та іноземною мовами
10	Демонструвати лідерські навички та вміння працювати у команді, взаємодіяти з людьми, впливати на їх поведінку для вирішення професійних задач
11	Забезпечувати особистий професійний розвиток та планування власного часу

12	Вміти делегувати повноваження та керівництво організацією (підрозділом), зокрема у <i>Luxury</i> готелях, преміальних ресторанах, в організаціях, що забезпечують елітні послуги гостинності, <i>VIP-відпочинок, преміум-рітейл, елітну нерухомість</i>
13	Вміти планувати і здійснювати інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення організації (підрозділу), зокрема суб'єктів <i>лакшері бізнесу</i>
14	Здатність впливати на поведінку <i>VIP-споживачів</i> на всіх етапах взаємодії та формувати сегменти лояльних споживачів; ідентифікувати специфіку <i>Luxury-сегмента</i> , застосовувати технології продажів даного рівня; проявляти психологічну спроможність до взаємодії з <i>VIP-споживачем</i> ; критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо запровадження інноваційних форм обслуговування <i>VIP-споживачів</i> та впроваджувати креативні технології
15	Здатність розробляти та реалізовувати <i>HR-стратегії</i> , здійснювати процес набору, відбору, оцінки, найму та вивільнення, розміщення, розвитку персоналу, розробляти ефективні системи мотивації та оплати праці.
16	Здатність оцінювати вплив мега-, макро-, мета-, мікро-середовища та здійснювати формування стратегії розвитку організацій, що працюють на ринку <i>VIP</i> послуг та елітних товарів
17	Здатність управляти діяльністю, розробляти програми та концепції розвитку, діагностувати та удосконалювати <i>бізнес-процеси</i> організацій, що працюють у сфері гостинності у сегменті <i>лакшері</i>
18	Здатність аналізувати економічні процеси та управляти елітною нерухомістю на первинному і вторинному ринку нерухомості; формувати судження про привабливість об'єкта елітної нерухомості з урахуванням цілей та перспектив розвитку
19	Здатність формування та реалізації пакетних та індивідуальних програм елітарного, преміального та <i>luxury</i> туризму; управління <i>бізнес-процесами</i> та організаціями в сфері <i>VIP-туризму</i>
20	Здатність визначати показники якості елітних товарів, розробляти напрями розвитку суб'єктів бізнесу, що працюють на ринку елітних товарів та послуг

8- РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ

Кадрове забезпечення

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

підвищення кваліфікації.
<i>Матеріально-технічне забезпечення</i>
Повністю відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Для зручності здобувачів вищої освіти функціонують корпоративна система дистанційного навчання та автоматизована система управління освітнім процесом «МІА: Освіта». В університеті обладнані сучасні комп'ютерні класи зі спеціалізованим програмним забезпеченням, функціонує Навчально-науковий центр бізнес-симуляції та працює Smart-бібліотека. Створенні всі умови для навчання осіб з інвалідністю. Наявна соціально-побутова інфраструктура ДТЕУ.
<i>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</i>
Для кожної освітньої програми в університеті розробляється Інформаційний пакет ЄКТС. Кожен студент через особистий кабінет АСУ «МІА: Освіта» може переглянути та сформулювати власний індивідуальний план, переглянути навчальний план, здобути бали за дисциплінами, розклад занять та комунікувати з учасниками освітнього процесу. Програми, робочі програми, силабуси дисциплін та критерії оцінювання за освітніми компонентами розміщені на корпоративній платформі дистанційного навчання. В електронному репозитарію університету розміщено повнотекстовий доступ до наукової та навчальної літератури ДТЕУ, рукописи кваліфікаційних робіт та дисертацій на здобуття наукових ступенів. Для зручності здобувачів вищої освіти в університеті розроблений Каталог навчальних дисциплін, відповідно якого студенти мають право обирати вибіркові освітні компоненти.
9-АКАДЕМІЧНА МОБІЛЬНІСТЬ
<i>Національна кредитна мобільність</i>
Національна кредитна мобільність здійснюється в межах укладених меморандумів про співпрацю між ДТЕУ та іншими закладами вищої освіти (наукових установах) України відповідно до законодавства.
<i>Міжнародна кредитна мобільність</i>
Університетом укладені договори про співробітництво між ДТЕУ та іноземними закладами вищої освіти, в рамках яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів за Міжнародними програмами і проектами в рамках програми Еразмус+.
<i>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</i>
Здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства.

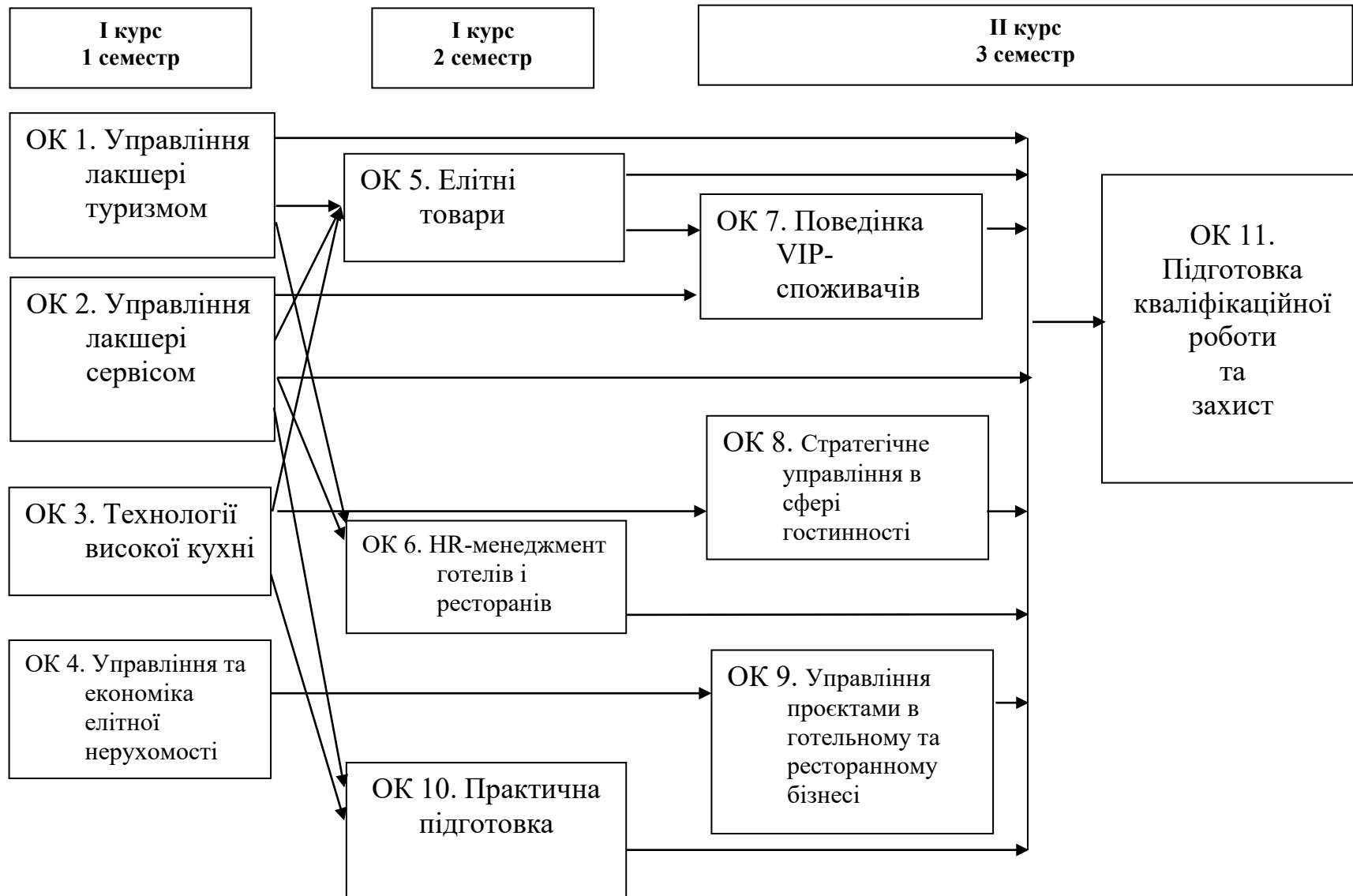
3.2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

3.2.1. Перелік компонент ОП

Код	Освітні компоненти програми	Кредити ЄКТС	Форма контролю
<i>Обов'язкові компоненти</i>			
ОК 1.	Управління лакшері туризмом	4	Екзамен
ОК 2.	Управління лакшері сервісом	6	Екзамен
ОК 3.	Технології високої кухні	4	Екзамен
ОК 4.	Управління та економіка елітної нерухомості	4	Екзамен
ОК 5.	Елітні товари	9	Екзамен
ОК 6.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	4	Екзамен
ОК 7.	Поведінка VIP-споживачів	4	Екзамен
ОК 8.	Стратегічне управління в сфері гостинності	4	Екзамен
ОК 9.	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	4	Екзамен
ОК 10.	Практична підготовка	9	Залік
ОК 11.	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	12	Захист
<i>Вибіркові компоненти</i>			
ВК 1.	Освітній компонент 1	6	Екзамен
ВК 2.	Освітній компонент 2	6	Екзамен
ВК 3.	Освітній компонент 3	6	Екзамен
ВК 4.	Освітній компонент 4	6	Екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90,0	

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

3.2.2. Структурно-логічна схема



3.3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері менеджменту, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

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

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

3.4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ОBOB'ЯЗКОВИМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

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

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

Компоненти Програмні результати навчання	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
1	*	*		*			*	*	*	*	*
2	*	*		*	*	*		*	*	*	*
3	*	*					*	*	*	*	*
4	*	*		*	*		*	*	*	*	*
5		*					*	*	*	*	*
6	*	*		*		*	*			*	*
7						*	*			*	*
8	*	*	*	*		*	*			*	*
9	*	*	*			*				*	*
10		*				*		*	*	*	*
11						*		*	*	*	*
12		*		*		*	*	*	*	*	*
13		*	*	*				*	*	*	*
14	*	*					*	*	*	*	*
15						*		*	*	*	*
16		*				*	*			*	*
17	*	*			*		*	*	*	*	*
18				*			*	*	*	*	*
19	*	*						*	*	*	*
20					*		*			*	*

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТІВ

Код	Освітні компоненти	Кредити ЄКТС
ВК 1.	Бренд-менеджмент	6
ВК 2.	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6
ВК 3.	Управління бізнес-процесами	6
ВК 4.	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	6
ВК 5.	Управління якістю в сфері гостинності	6
ВК 6.	Ціннісно-орієнтоване управління	6

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)

4.1. Назва. УПРАВЛІННЯ ЛАКШЕРІ ТУРИЗМОМ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. I.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Організація туризму», «Інформаційні системи та технології в туризмі», «Менеджмент гостинності та туризму», «Маркетинг».

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

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

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

туризму та застосування принципів сталості в luxury туризмі. Luxury та сталість: поєднання стилів життя туриста.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.2. Назва. УПРАВЛІННЯ ЛАКШЕРІ СЕРВІСОМ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. I.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Аналіз світового ринку Luxury готелів [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://www.gminsights.com/industry-analysis/luxury-hotel-market>.
2. Hemzo M. A. Marketing Luxury Services: Concepts, Strategy and Practice. Publisher: Palgrave Macmillan. 1sted., 2023. – 236 p.
3. The World Luxury Index™ HOTELS [Електронний ресурс] Режим доступу: [http://www.digital-luxury.com/reports/World Luxury Index Hotels by Digital Luxury Group.pdf](http://www.digital-luxury.com/reports/World%20Luxury%20Index%20Hotels%20by%20Digital%20Luxury%20Group.pdf)

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.3. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ВИСОКОЇ КУХНІ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. I.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.4. Назва. УПРАВЛІННЯ ТА ЕКОНОМІКА ЕЛІТНОЇ НЕРУХОМОСТІ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2024.

Семестр. I.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. Назва. ЕЛІТНІ ТОВАРИ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. II.

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

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.6. Назва. HR-МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. II.

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

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

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

Зміст. Теоретичні засади HR-менеджменту. Персонал у системі HR-менеджменту у сфері гостинності. Організування діяльності та функції служб HR-менеджменту. HR-політика та HR-стратегія. Планування персоналу у сфері гостинності. Наймання та адаптація персоналу у сфері гостинності. Оцінювання фахових компетентностей персоналу у

сфері гостинності. Кадрова логістика персоналу у сфері гостинності. Розвиток фахових компетентностей персоналу у сфері гостинності. Організаційна поведінка та командний HR-менеджмент у сфері гостинності. Результативність HR-менеджменту у сфері гостинності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Менеджмент персоналу : навчальний посібник / Укл. О.В. Безпалько, А.Д. Бергер, Т.М. Березянка, Ю.М. Гринюк, Д.Г. Грищенко, О.І. Драган, А.С. Зєніна-Біліченко, Л.М. Мазник, Л.І. Тертична, О.М. Соломка, О.А. Чигринець [За заг. ред. О.І. Драган]. Київ : МПП «ЛИНО», 2022. 612 с.
2. HR-менеджмент: навч. посіб. / І. М. Сочинська-Сибірцева, А. О. Доренська, Т. В. Тушевська. – Кропивницький : ЦНТУ, 2022. – 278 с.
3. Менеджмент персоналу : підручник / Л. Алексеєнко, В. Брич, О. Борисяк [та ін.] ; за заг. ред. В. Брича. - Тернопіль : ЗУНУ, 2023. - 640 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.7. Назва. ПОВЕДІНКА VIP-СПОЖИВАЧІВ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. III.

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

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

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

Зміст. Поняття споживання в економіці, маркетингу, культурі та персональному житті. Детермінанти споживчої поведінки, процеси ухвалення рішення про купівлю. Показове споживання. Мода та моделі персонального впливу на процес споживання. Роль лідерів думок, ікон стилю, тренд сетерів у формуванні стереотипів споживання. Особливості маркетингу роскоші. Методи дослідження проявів поведінки споживачів, сегментація на основі вигоди, соціальної стратифікації, поведінкових моделей.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.8. Назва. СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. III.

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

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

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

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

Зміст. Генеза управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі. Імплементация моделей та міжнародних стандартів корпоративного управління в готельний та ресторанний бізнес. Управління капіталом корпорацій в готельному і ресторанному бізнесі. Публічне розміщення акцій (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. Довгаль Л.Є. Стратегічне управління. 2-ге видання. Навчальний посібник рекомендовано МОН України. – К.: Центр учбової літератури, 2022. – 440 с.
2. Сумець О. М. Стратегічний менеджмент : підручник / О. М. Сумець; МВС України, Харків. нац. ун-т внутр. справ. – Харків : ХНУВС, 2021. – 208 с.
3. Стратегічне управління: навчальний посібник / М. М Буднік, Г. С. Невертій, Н. М. Курилова. — К. : Видавничий дім «Кондор», 2020. — 292 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з вико-

ристанням кейс-стаді, імітацій, роботи в малих групах, комунікативних методів).

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.9. Назва. УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. III.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.10. Назва. БРЕНД-МЕНЕДЖМЕНТ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2025/2026, 2026/2027.

Семестр. I-III.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела ті інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бренд-менеджмент: Навчальний посібник /К.О. Кузнецова, О.С. Ченуша/ КПП ім. Ігоря Сікорського, 2022. – 169 с.
2. Смерічевський С.Ф., Петропавловська С.Є., Радченко О.А. Бренд-менеджмент: навчальний посібник // за заг. ред. С. Ф. Смерічевський, С. Є. Петропавловська, О. А. Радченко. — К. : НАУ, 2019. — 156 с.
3. Юдіна Н.В. Бренд-менеджмент : навч. посіб. Київ : КПП ім. Ігоря Сікорського, 2020. – 114 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.11. Назва. СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2025/2026, 2026/2027.

Семестр. I-III.

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

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. HoReCa : підручник : Т. 6. Стратегічний маркетинг / М. Г. Бойко, М. В. Босовська, Н. І. Ведмідь та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. – 172 с.
2. Стратегічний маркетинг: підручник / О. І. Лабурцева, Л. К. Яцишина, О. С. Бондаренко, Т. М. Янковець; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. – 248 с.
3. Стратегічний маркетинг : навчальний посібник / Ю.Т. Процишин – Тернопіль: ЗУНУ, 2022 – 146 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.12. Назва. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2025/2026, 2026/2027.

Семестр. I-III.

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

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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.

4.13. Назва. УПРАВЛІННЯ КОРПОРАЦІЯМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2025/2026, 2026/2027.

Семестр. I-III.

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

Результати навчання. Засвоєння основних теоретичних положень курсу, формування вмінь та компетенції щодо 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. «Менеджмент гостинності та туризму», «Управління дистрибуцією послуг».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.14. Назва. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2025/2026, 2026/2027.

Семестр. I-III.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент гостинності та туризму», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Концепції і ресторанний креатив».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.15. Назва. ЦІННІСНО-ОРІЄНТОВАНЕ УПРАВЛІННЯ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2025/2026, 2026/2027.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, (міжнародний сертифікат – Business Projects (University of Central Lancashire, United Kingdom); Романчук Л.Д., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана факультету технологій та бізнесу.

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Маркетинг гостинності та туризму», «Маркетингові дослідження», «Поведінка споживачів послуг гостинності», «Бренд-менеджмент».

Зміст. Теоретичний базис ціннісно-орієнтованого управління. Методологічні основи ціннісно-орієнтованого управління. Система оцінювання соціально-економічної цінності підприємства. Система оцінювання споживчої цінності продукту (послуги) підприємства. Система оцінювання цінності клієнтської бази підприємства. Прикладні засади імплементації ціннісно-орієнтованого управління. Диференціація пропозиції як чинник формування продукції високої споживчої цінності. Формування ціннісно-орієнтованої суб'єктності споживачів. Економічні інтереси у ракурсі цілевстановлення ціннісно-орієнтованого управління. Ціннісно-орієнтоване управління в цифровому середовищі. Цифрові платформи в системі ціннісно-орієнтованого управління. Цифрові екосистеми ціннісно-орієнтованого управління. Концепція спільної цінності у ракурсі цілевстановлення ціннісно-орієнтованого управління.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. А. Остервальдер, І. Піньє. Створюємо бізнес-модель. Новаторські ідеї для всіх і для кожного : посібник / пер. З англ. Роман Корнута.– 3-тє вид. – К. : Наш формат, 2024. – 288 с.
2. Ray R. Venkataraman, Jeffrey K. Pinto Cost and Value Management in Projects. Guide. John Wiley & Sons, 2023, – 400 с.

3. Carnel. M.Value(s): Building a Better World for All / M. Carnel: PublicAffairs : textbook, 2021. – 608 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль (тестування, диспут, вирішення практичних завдань);

– підсумковий контроль (екзамен письмовий).

Мова навчання та викладання. Українська.