

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Державний торговельно-економічний університет

Факультет технологій та бізнесу

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	J «ТРАНСПОРТ ТА ПОСЛУГИ»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	J2 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ»
ОСВІТНЯ ПРОГРАМА	«ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ ДЕВЕЛОПМЕНТ»
ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ	«МАГІСТР»

Київ 2026

3. Освітня програма

3.1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

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

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 з готельно-ресторанної справи
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Назва освітньої програми	Готельний і ресторанный девелопмент
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає стандарту вищої освіти МОН України (наказ № 26 від 05.01.2021 р.)
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 №3619, дійсний до 01.07.2028 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
Термін дії освітньої програми	До затвердження нової редакції освітньо-професійної програми
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua/
2-МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють сучасним економічним мисленням, теоретичними знаннями і прикладними навичками з	

організації економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проєктної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог; управління проєктами у сфері готельно-ресторанного бізнесу; здійснення консультативної діяльності.

3-ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Предметна область

Об'єкт 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

Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проєктування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства

Методи, методики та технології: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології

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.

Орієнтація освітньої програми

Освітньо-професійна, прикладна, дослідницька

Основний фокус освітньої програми

Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним, науково-практичним і науково-педагогічним ухилом.

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, проєктування, 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.

Ключові слова: готель, ресторан, девелопмент, девелопер, концепція, інвестиції, оцінка майна, готельна/ресторанна нерухомість, дизайн, проєкт, архітектура, якість послуг

Особливості програми

Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка професіоналів з девелопменту в сфері гостинності щодо успішної реалізації проєктів.

Адаптивність змісту дисциплін до викликів та потреб сфери девелопменту

гостинності. Вивчення інноваційних підходів до девелопменту.
 Фокусування на вивченні стратегічного планування та управління проектами, управлінні ризиками проєктів, розумінні фінансових аспектів проєкту, оцінки бізнесу.
 Набуття навичок лідерства, комунікацій з зацікавленими сторонами, розробки стратегій продажів під час інтерактивних занять.
 Стажування у девелоперських та дизайнерських компаніях, консалтингових агенціях, провідних міжнародних готельних операторах та ресторанних мережах.
 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:

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

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

2320 Викладачі середніх навчальних закладів

2310. 2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів

2351. 1 Наукові співробітники (методи навчання)

2359. 1 Інші наукові співробітники в галузі навчання

2359. 2 Інші фахівці в галузі навчання

2419. 1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)

Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки

Подальше навчання

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

5-ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
<i>Викладання та навчання</i>	
Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання. Збалансоване поєднання аудиторних занять (лекції-дискусії, семінарські заняття, практичні заняття в малих групах, самостійна робота з інформаційними джерелами, консультації викладачів), дистанційного навчання та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого, інтерактивного навчання та самонавчання.	
<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 контроль, 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- баловою 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 дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.	
<i>Загальні компетентності (ЗК)</i>	
ЗК1	Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)
ЗК2	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
ЗК3	Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей
ЗК4	Здатність працювати в команді
ЗК5	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології
ЗК6	Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні
ЗК7	Здатність приймати обґрунтовані рішення.
ЗК8	Здатність працювати в міжнародному контексті
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</i>	
СК1	Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та

	ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу
СК2	Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
СК3	Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу
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>
СК5	Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
СК6	Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами
СК7	Здатність до підприємницької діяльності
СК8	Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК9	Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.
СК10	Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК11	Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, <i>зокрема для розроблення та прийняття ефективних проєктних рішень, здійснення супроводу процесу девелопменту об'єкта.</i>
СК12	Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
7-ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	
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.
2	Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу
3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі
4	Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг, <i>зокрема для реалізації проєктів в сфері гостинності</i>

5	Оцінювати нові ринкові можливості, формувати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень
6	Відшуковувати 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
7	Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)
8	Ініціювати, розробляти та управляти проєктами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
9	Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
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
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
12	Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

8- РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ

Кадрове забезпечення

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

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

Матеріально-технічне забезпечення

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

Кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі

Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві Лабораторія енології та барної справи Лабораторія сенсорного аналізу Лабораторія дизайну HoReCa Лабораторія дизайну та інжинірингу Лабораторія систем автоматизованого проєктування Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами Кабінет менеджменту туристичного бізнесу Навчально-науковий центр бізнес-симуляції VR-бібліотека, 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, здобуті 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 проєктами в рамках програми Еразмус+.
<i>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</i>
Здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства.

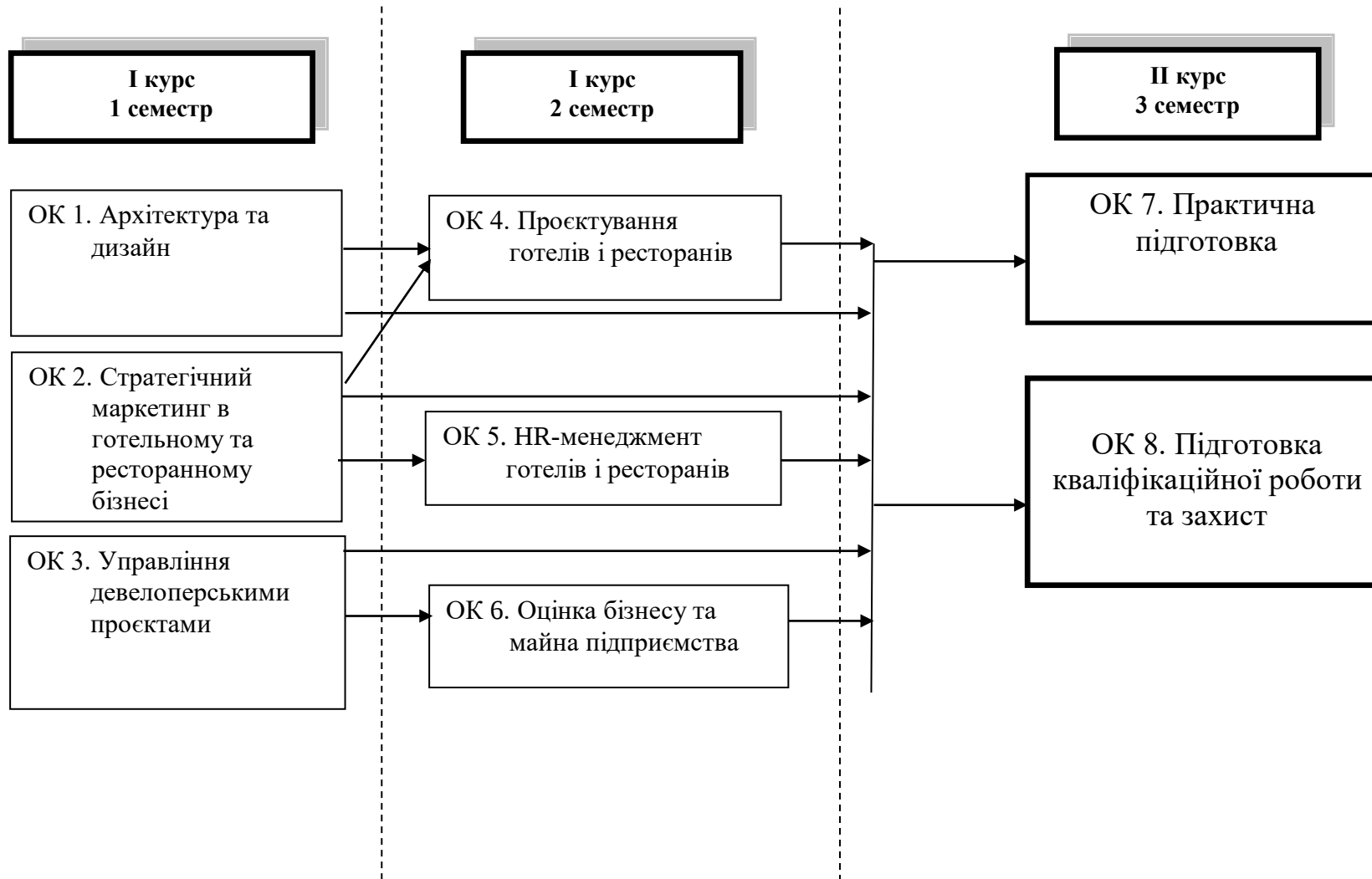
3.2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

3.2.1. Перелік компонент ОП

Код	Освітні компоненти програми	Кредити ЄКТС	Форма контролю
Обов'язкові компоненти			
ОК 1.	Архітектура та дизайн	6	Екзамен
ОК 2.	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6	Екзамен
ОК 3.	Управління девелоперськими проєктами	6	Екзамен
ОК 4.	Проектування готелів і ресторанів	6	Екзамен
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6	Екзамен
ОК 6.	Оцінка бізнесу та майна підприємства	6	Екзамен
ОК 7.	Практична підготовка	21	Залік
ОК 8.	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	9	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		66	
Вибіркові компоненти			
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 ОП



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 готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.

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

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

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

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

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

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТІВ

Код	Освітні компоненти	Кредити ЄКТС
ВК 1.	Управління бізнес-процесами	6
ВК 2.	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	6
ВК 3.	Управління та економіка елітної нерухомості	6
ВК 4.	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6
ВК 5.	Ціннісно-орієнтоване управління	6
ВК 6.	Revenue менеджмент	6

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)**4.1. Назва. АРХІТЕКТУРА ТА ДИЗАЙН**

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Стрілець В.Ф., доц., канд. мистецтвознавства, доцент кафедри дизайну.

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», «Професійне обладнання HoReCa».

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. Крижановская Н. Я. Основы ландшафтной архитектуры та дизайну : підручник / Н. Я. Крижановська, М. А. Вотінов, О. В. Смірнова ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – 348 с.
2. Сьомка С. В. Основы дизайна архитектурного середовища : підручник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. - 480 с.

3. Майкова С. В., Вівчарук О. М., Маслійчук О. Б., Подвірна Х. Є. Проєктування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Кондор, 2023. – 260 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. 2026/2027.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу (міжнародний сертифікат – Exchange Project in 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 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. HoReCa : підручник : Т. 6. Стратегічний маркетинг / М. Г. Бойко, М. В. Босовська, Н. І. Ведмідь та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. – 172 с.
2. Стратегічний маркетинг: підручник / О. І. Лабурцева, Л. К. Яцишина, О. С. Бондаренко, Т. М. Янковець; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. – 248 с.
3. Стратегічний маркетинг : навчальний посібник / Ю.Т. Процишин – Тернопіль: ЗУНУ, 2022 – 146 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.3. Назва. УПРАВЛІННЯ ДЕВЕЛОПЕРСЬКИМИ ПРОЄКТАМИ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу (міжнародний сертифікат – Exchange Project in Tourism, Events, and Hospitality, University of Greenwich, Велика Британія, 2023); Кулик М.В., проф., д-р екон. наук, професор кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу (міжнародний сертифікат – «KIRKLAND RESEARCH PROGRAM», Університет імені Марії Склодовської Кюрі, Люблін, Польща, 2023).

Результати навчання. Формування у студентів знань, вмінь, професійного світогляду у сфері управління девелоперськими проєктами 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. «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі», «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі», «Архітектура та дизайн», «Управління бізнес-процесами», «Revenue менеджмент».

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. НоРеСа : підручник : Т. 5. Управління проектами /А. А. Мазаракі, М. Г. Бойко, М. В. Босовська та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. – 200 с.
2. Березін О.В., Безпарточний М.Г. Управління проектами : навч. посіб. – Київ : Центр учб. літ., 2023. – 272 с.
3. Блага Н.В. Управління проектами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. – 152 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. ПРОЄКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Стрілець В.Ф., доц., канд. мистецтвознавства, доцент кафедри дизайну.

Результати навчання. Формування практичних навичок з проєктування готелів, курортних і готельних комплексів, опанувати сучасні методики і галузеві вимоги до розробки проєктної 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», «Архітектура та дизайн», «Професійне обладнання HoReCa».

Зміст. Організаційні засади і нормативна база проєктування готелів і курортів. Концептуальні рішення готелів і курортів. Проєктування сервісних процесів готелів і курортних закладів. Сучасні підходи до проєктування 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. Гамкало М. З., Манько А. М. Проєктування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: підручник. Львів. – ЛНУ ім. І.Франка. – 2021. – 344 с.
2. Проєктування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посібник / С. В. Майкова, О. М. Вівчарук, О. Б. Маслійчук, Х. Є. Подвірна. – Київ : Каравела, 2023. – 336 с.
3. Майкова С. В., Вівчарук О. М., Маслійчук О. Б., Подвірна Х. Є. Проєктування та дизайн закладів готельно-ресторанного

господарства : навч. посіб. Київ : Кондор, 2023. – 362 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. 2026/2027.

Семестр. II.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент готелів і ресторанів», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Економіка готелів і ресторанів», «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі», «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі», «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. Менеджмент персоналу : навчальний посібник / Укл. О.В. Безпалько, А.Д. Бергер, Т.М. Березянюк, Ю.М. Гринюк, Д.Г. Грищенко, О.І. Драган, А.С. Зеніна-Біліченко, Л.М. Мазник, Л.І. Тертична, О.М. Соломка, О.А. Чигринець [За заг. ред. О.І. Драган]. Київ : МПП «ЛИНО», 2022. – 612 с.
2. HR-менеджмент: навч. посіб. / І. М. Сочинська-Сибірцева, А. О. Доренська, Т. В. Тушевська. – Кропивницький : ЦНТУ, 2022. – 278 с.
3. Менеджмент персоналу : підручник / Л. Алексеєнко, В. Брич, О. Борисяк [та ін.] ; за заг. ред. В. Брича. - Тернопіль : ЗУНУ, 2023. - 640 с.

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

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування; тестування; вирішення практичних завдань, кейсів; вирішення індивідуальних творчих завдань; 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. 2026/2027.

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», «Облік і оподаткування».

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. Краснокутська Н. С. Оцінка бізнесу : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей /Н. С. Краснокутська, Г. М. Коптева. – Харків : НТУ «ХПІ», 2021. – 229 с.
2. Пазинич В. І., Свистун Л. А. Оцінка об'єктів нерухомості : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. – 434 с.
3. Петков С., Чижмарь Е., Журавльов Д., Нормативний помічник оцінювання майна та майнових прав: підручник. Київ : Центр навчальної літератури, 2020. – 510 с. 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. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. І-ІІ.

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 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. 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. 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.
3. Сценарний аналіз бізнес-процесів: навчальний посібник; В. О. Кузьмініх, О. В. Коваль, Р. А. Тараненко. – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2024. – 189 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.

4.8. Назва. УПРАВЛІННЯ КОРПОРАЦІЯМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. I-II.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Балабаниць А.В., Горбашевська М.О., Кислова Л.А., Мацука В.М. Корпоративне управління: навчальний посібник. Маріуполь : МДУ, 2019. – 234 с.

2. Корпоративна безпека підприємств: теоретичні та прикладні аспекти: монографія / Т. Б. Шира. - Львів : Укр. акад. друкарства, 2020. - 363 с.
3. Ворончак І., Лапчук Я., Свінцов О. Корпоративне управління : тексти лекцій. Дрогобич : Дрогобицький державний педагогічний університет імені Івана Франка, 2025. – 152 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.

4.9. Назва. УПРАВЛІННЯ ТА ЕКОНОМІКА ЕЛІТНОЇ НЕРУХОМОСТІ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. І-ІІ.

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. Засць, 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 проєктів;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.10. Назва. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. I-II.

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

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

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

Зміст. Основи теорії управління якістю. Вітчизняний та міжнародний досвід управління якістю в готелях та ресторанах. Концепція управління послуг. Методологія управління якістю в готелях та ресторанах. Статистичні методи та інструментарій управління якістю. Оцінка якості готельних та ресторанних послуг. Система управління

якістю в готелях та ресторанах. Імплементация моделі Європейського індексу задоволеності споживачів в систему управління якістю послуг готелів і ресторанів. Сертифікація систем управління якістю готелів та ресторанів. Контроль та аудит якості готельних та ресторанних послуг.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві: підручник / О. Ю. Давидова. Х.: Вид-во: Іванченка І. С., 2019. – 488 с.
2. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: навчальний посібник для студ. вищ. навч. закл. / В. Г. Топольник . — Львів : Магнолія 2006, 2025. - 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.

4.11. Назва. ЦІННІСНО-ОРІЄНТОВАНЕ УПРАВЛІННЯ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. I-II.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Маркетинг гостинності та туризму», «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. Остервальдер А., 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.

4.12. Назва. REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. І-ІІ.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кулик М.В., проф., д-р екон. наук, професор кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу (міжнародний сертифікат – «KIRKLAND

RESEARCH PROGRAM», Університет імені Марії Склодовської Кюрі, Люблін, Польща, 2023).

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

ЗМІСТ

Вступ

1. Загальна інформація про університет

- 1.1. Назва та адреса
- 1.2. Опис закладу (тип і статус)
- 1.3. Адміністрація університету
- 1.4. Академічний календар
- 1.5. Перелік освітніх програм
- 1.6. Вимоги щодо умов прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації
- 1.7. Кредитна мобільність та попереднє навчання (неформальне та інформальне)
- 1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка)
- 1.9. Механізми академічного управління

2. Загальна інформація для студентів

- 2.1. Відділ обліку студентів
- 2.2. Умови проживання
- 2.3. Харчування
- 2.4. Вартість проживання
- 2.5. Фінансова підтримка для студентів
 - 2.5.1. Стипендіальне забезпечення студентів
 - 2.5.2. Пільгова оплата за проживання у гуртожитках
 - 2.5.3. Фінансове забезпечення студентів з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування
- 2.6. Медичні послуги
- 2.7. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами
- 2.8. Навчальне обладнання
- 2.9. Бібліотека
- 2.10. Організація мобільності студентів за освітніми програмами
- 2.11. Заклади вищої освіти-партнери університету
- 2.12. Програми англійською мовою викладання
- 2.13. Мовні курси
- 2.14. Можливості для практичної підготовки
- 2.15. Дуальна форма освіти
- 2.16. Умови для творчого розвитку, занять спортом і відпочинку
- 2.17. Студентські організації

3. Освітня програма

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)