

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	«МЕНЕДЖМЕНТ І БІЗНЕС- АДМІНІСТРУВАННЯ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ»
ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ	«МАГІСТР»

Київ 2026

3. Освітня програма

3.1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Керівник проєктної групи (гарант освітньої програми) –
Охріменко А.Г., професор, д-р. екон. наук, професор кафедри
 менеджменту готельно-ресторанного бізнесу

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Факультет технологій та бізнесу Кафедра менеджменту готельно-ресторанного бізнесу
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	Менеджмент і бізнес-адміністрування у сфері гостинності
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 з управління діяльністю суб'єкта господарювання, здатних вирішувати дослідницькі й практичні завдання з прийняття управлінських рішень щодо розвитку сфери гостинності

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 гостинності.

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 «Менеджмент і бізнес-адміністрування у сфері гостинності» спрямована на формування академічних знань, які охоплюють теоретичні аспекти, практичні методи та прикладний інструментарій інноваційного та стартап-менеджменту у сфері гостинності, правового забезпечення корпоративної безпеки, Revenue менеджменту, стратегічного управління в сфері гостинності, HR-менеджменту готелів і ресторанів; управління якістю в сфері гостинності, стратегічного маркетингу; розвиток критичного мислення щодо бізнес-адміністрування сфери гостинності для самостійного вирішення проблем в реальних ситуаціях з урахуванням глобальних перспектив, технологічних змін; розвиток емоційної інтелігентності, лідерства, комунікативних навичок.

Ключові слова: сфера гостинності, бізнес-адміністрування, інноваційний стартап-менеджмент, корпоративна безпека, управління персоналом, revenue менеджмент, управління корпораціями, управління якістю послуг, стратегічний маркетинг, управління проектами
<i>Особливості програми</i> Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка професіоналів з менеджменту та бізнес-адміністрування у сфері гостинності. Адаптивність змісту дисциплін до викликів та потреб менеджменту та бізнес-адміністрування у сфері гостинності. Фокусування на вивченні концепцій лідерства, стратегічного управління бізнесом, розвитком команд, управління людськими ресурсами, управління проектами та змінами у сфері гостинності, міжкультурних комунікацій, застосуванні аналітичних інструментів стратегічного маркетингу, формування та розвитку брендів у сфері гостинності. Формування конкурентних практичних навичок у глобальному контексті через міжнародне стажування, співпрацю з міжнародними компаніями у сфері гостинності, менторство від професіоналів. Стажування у міжнародних компаніях. Формування індивідуальної траєкторії навчання.
4-ПРИДАТНІСТЬ ВИПУСКНИКІВ ДО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ТА ПОДАЛЬШОГО НАВЧАННЯ
<i>Придатність до працевлаштування</i> 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: 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 та інших місцях розміщення 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 1492 Менеджери (управителі) у сфері культури, відпочинку та спорту 1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту 1229.7 Керівники інших основних підрозділів в інших сферах діяльності 1238 Керівники проектів та програм 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному

обслуговуванні

2351.1 Наукові співробітники (методи навчання)

2412.1 Наукові співробітники (праця, зайнятість)

2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)

2481 Професіонали в галузі туризму

2481.1 Наукові співробітники (туризмологія, екскурсознавство)

2481.2 Туризмознавці

2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи

2483.1 Наукові співробітники (рекреалогія)

2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи

2441.2 Економісти

Бренд-менеджер територій

SMM менеджер

Revenue менеджер

Подальше навчання

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

Викладання та навчання

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

Оцінювання	
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- 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 <i>бізнес-адміністрування</i> або у процесі навчання, що передбачають проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначеності умов і вимог, зокрема у сфері гостинності, що передбачає застосування теорій, методів, методик та технологій управління	
<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
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</i>	
СК1	Здатність обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту та <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, зокрема у сфері

	<i>гостинності</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 гостинності</i>
СК5	Вміння створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління <i>та 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 у сфері гостинності</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 гостинності</i>
СК10	Здатність до управління організацією та її розвитком, <i>зокрема відповідно до трендів туристичного, готельного та ресторанного бізнесу</i>
СК11	<i>Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі менеджменту та бізнес-адміністрування у сфері гостинності у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації</i>

7-ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

1	Критично осмислювати, вибирати та використовувати необхідний науковий, методичний і аналітичний інструментарій для управління в непередбачуваних умовах
2	Ідентифікувати проблеми в організації та обґрунтовувати методи їх вирішення
3	Проектувати ефективні системи управління організаціями
4	Обґрунтовувати та управляти проектами, генерувати підприємницькі ідеї
5	Планувати діяльність організації в стратегічному та тактичному розрізах
6	Мати навички прийняття, обґрунтування та забезпечення реалізації управлінських рішень в непередбачуваних умовах, враховуючи вимоги чинного законодавства, етичні міркування та соціальну відповідальність
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
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)
13	Вміти планувати і здійснювати інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення організації (підрозділу)
14	<i>Вміти управляти інноваційною, комерційною, маркетинговою діяльністю, розробляти та реалізовувати стратегії та програми менеджменту та адміністрування у сфері гостинності у мультидисциплінарних контекстах</i>
15	<i>Здатність впливати на споживчу поведінку та взаємодіяти з сегментами лояльних споживачів</i>

8- РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ

Кадрове забезпечення

Повністю відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Реалізацію освітньо-професійної програми «Менеджмент і бізнес-адміністрування у сфері гостинності» 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, функціонує Навчально-науковий центр бізнес-симуляції та працює Smart-бібліотека. Створенні всі умови для навчання осіб з інвалідністю. Наявна соціально-побутова інфраструктура ДТЕУ.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення

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.

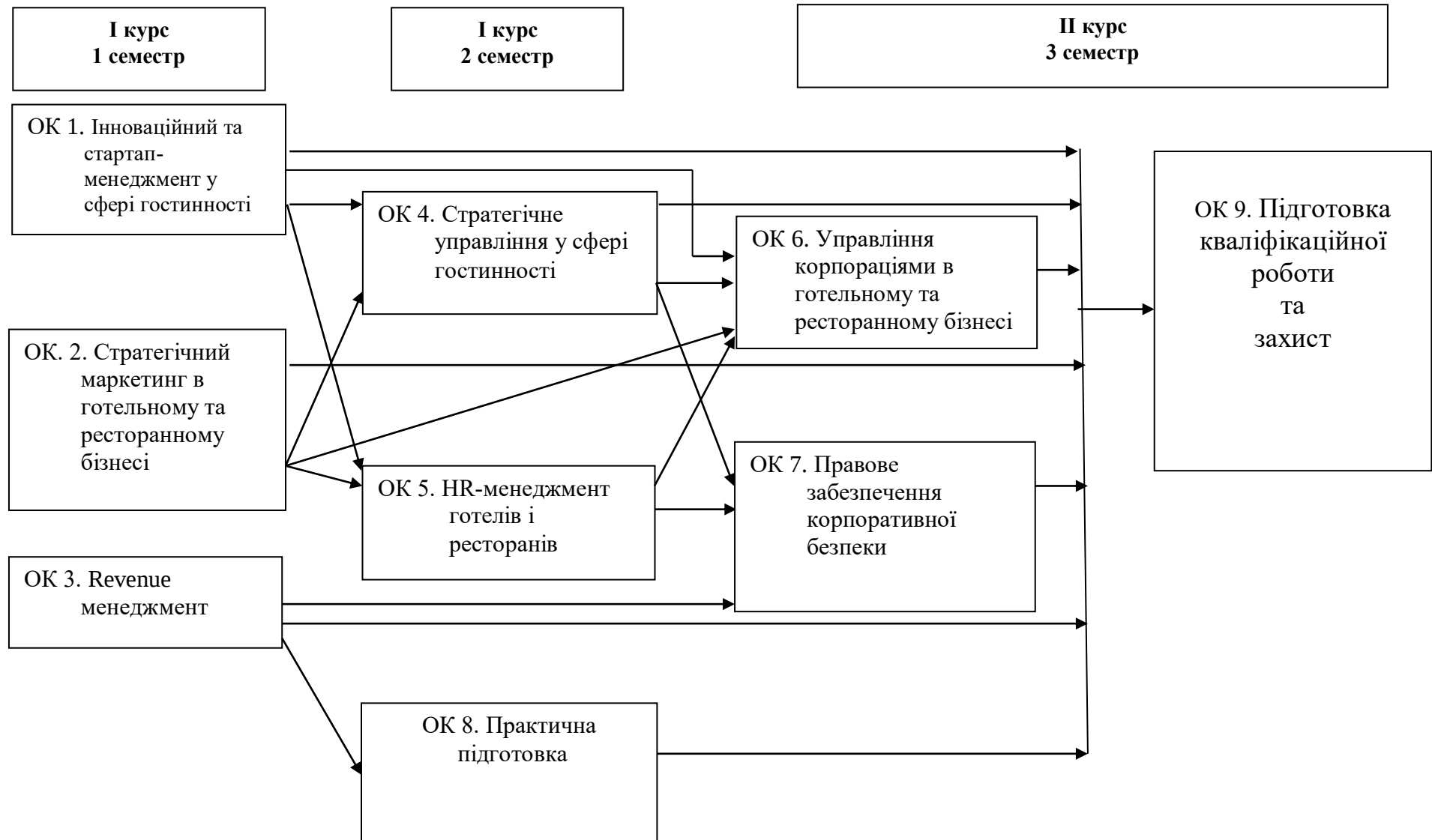
3.2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

3.2.1. Перелік компонент ОП

Код	Освітні компоненти програми	Кредити ЄКТС	Форма контролю
Обов'язкові компоненти			
ОК 1.	Інноваційний та стартап-менеджмент у сфері гостинності	6	Екзамен
ОК 2.	Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі	6	Екзамен
ОК 3.	Revenue менеджмент	6	Екзамен
ОК 4.	Стратегічне управління в сфері гостинності	7,5	Екзамен
ОК 5.	HR-менеджмент готелів і ресторанів	7,5	Екзамен
ОК 6.	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі	6	Екзамен
ОК 7.	Правове забезпечення корпоративної безпеки	6	Екзамен
ОК 8.	Практична підготовка	9	Залік
ОК 9.	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	12	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 вибірові 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 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	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
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			+	+	+				+

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

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

Додаток

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТІВ (у т.ч. англ. мовою викладання)

Код	Освітні компоненти	Кредити ЄКТС
ВК 1.	Бренд-менеджмент	6
ВК 2.	Міжнародний туризм	6
ВК 3.	Управління бізнес-процесами	6
ВК 4.	Управління туристичними дестинаціями	6
ВК 5.	Управління якістю у сфері гостинності	6
ВК 6.	Ціннісно-орієнтоване управління	6

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)

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

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. I.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Пермінова, С. О. Інноваційний менеджмент: навчальний посібник / С. О. Пермінова ; КПІ ім. Ігоря Сікорського. - Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2025. - 131 с.
2. Копитко М. І., Блага Н. В. Управління інноваціями та інвестиціями: навчальний посібник у схемах і таблицях. Вид. 2-ге, допов. і перероб. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2022. – 296 с.
3. Менеджмент стартап-проєктів: навчальний наочний посібник / О. А. Гавриш, К. О. Бояринова, М. О. Кравченко, К. О. Копішинська ; КПІ ім. Ігоря Сікорського. – [Електронний ресурс]

file:///C:/Users/u2/Downloads/Menedzhment-startap-proektiv_NNP.pdf. – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. – 435 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – тести;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова викладання та викладання. Українська.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.3. Назва. REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. І.

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 гостинності та туризму», «Економіка готелів і ресторанів», «Управління дистрибуцією послуг», «Готельна справа».

Зміст. Концепція Revenue менеджменту як аналітичної технології управління доходами. Теоретичні та методологічні положення

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.4. Назва. СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. I.

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

сертифікат – Exchange Project in Tourizm, 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. Імплементація 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 використанням кейс-стаді, імітацій, роботи в малих групах, комунікативних методів).

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. Назва. HR-МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 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 гостинності та туризму», «Готельна справа», «Ресторанна справа та кейтеринг», «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. Березянко, Ю.М. Гринюк, Д.Г. Грищенко, О.І. Драган, А.С. Зеніна-Біліченко, Л.М. Мазник, Л.І. Тертична, О.М. Соломка, О.А. Чигринець [За. заг. ред. О.І. Драган]. Київ : МПП «ЛИНО», 2022. – 612 с.

2. 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. УПРАВЛІННЯ КОРПОРАЦІЯМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2027/2028.

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).

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. Ворончак І., Лапчук Я., Свінцов О. Корпоративне управління : тексти лекцій. Дрогобич : Дрогобицький державний педагогічний університет імені Івана Франка, 2025. – 152 с.
2. Лаптев С. М. Корпоративне управління: Навчальний посібник. — Суми: Університетська книга, 2023. — 256 с.
3. Основи корпоративного управління : навчальний посібник. / Укладачі: Захарова І.О., Денежніков С.С. [За. заг. ред. І.О.Захарової]. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2025. – 80 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.

4.7. Назва. ПРАВОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОРПОРАТИВНОЇ БЕЗПЕКИ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2027/2028.

Семестр. III.

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

Результати навчання. Формування у студентів професійних компетентностей щодо: поняття та системи корпоративної безпеки; ризиків корпоративної безпеки; структури корпоративного

управління; механізму контролю акціонерами діяльності підприємства; корпоративних конфліктів та спорів між акціонерами; зловживання корпоративними правами; недружнього поглинання суб'єктів господарювання; правових інструментів бізнесу по протидії рейдерству; правової протидії корпоративному шахрайству на підприємстві; контролю за дотриманням законодавства про захист персональних даних.

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Корпоративна безпека для власників бізнесу в сучасних умовах: посібник / "SIDCON", consulting company. - Київ: ВІ ЕН ЕЙ, 2018. – 267 с.
2. Когут Ю. І. Корпоративна безпека: практичний посібник. – Видавництво: Дакор. 2021. – 460 с.
3. Gauthier Chassang The impact of the EU general data protection regulation on scientific research. – URL: <http://ecancer.org/journal/11/full/709-the-impact-of-the-eu-generaldata-protection-regulation-on-scientific-research.php>

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

Методи оцінювання.

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.8. Назва. БРЕНД-МЕНЕДЖМЕНТ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027, 2027/2028.

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. Кузнєцова, 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.

4.9. Назва. МІЖНАРОДНИЙ ТУРИЗМ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027, 2027/2028.

Семестр. I-III.

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

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

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

Зміст. Міжнародний туризм у системі міжнародної торгівлі послугами. Становлення системи міжнародної туристичної термінології. Міжнародний туризм, його сутність та форми. Еволюція формування та розвитку міжнародного туризму. Вплив міжнародного туризму на національну економіку. Статистика ринку міжнародного туризму. Міжнародні туристичні організації. Норми міжнародного туристичного права. Транснаціоналізація туристичного бізнесу: передумови та еволюція розвитку. Типи та моделі туристичних транснаціональних корпорацій. Організаційні структури управління туристичних транснаціональних корпорацій. Економічна ефективність туристичних транснаціональних корпорацій. Транснаціональні корпорації на туристичному ринку України: сучасний стан та перспективи розвитку. Міжнародні готельні оператори: передумови виникнення та пріоритети розвитку. Структура управління та фінансова звітність міжнародних готельних операторів. Операційні стандарти діяльності міжнародних готельних операторів. Конкурентоспроможність міжнародних готельних операторів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

3. Довідник з міжнародного туризму. - Кривий Ріг : 2016. - 116 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.10. Назва. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027, 2027/2028.

Семестр. I-III.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Моделювання та реінжиніринг бізнес-процесів: підручн. /С.В. Козир, В.В. Слесарєв, С.А. Ус, Т.В. Хом'як; Нац. техн. ун-т «Дніпровська політехніка». – Дніпро: НТУ «ДП», 2022. – 163 с.
2. Орловський Д.Л. Бізнес-процеси підприємства: моделювання, аналіз, удосконалення : навч. посіб. : у 2-х ч. - Ч. 1 : Моделювання

бізнес-процесів: методи та засоби / Д. Л. Орловський. - Харків : НТУ «ХП», 2018. - 336 с.

3. Пістунов І.М. Моделювання бізнес процесів [Електронне видання]: навчальний посібник / І.М. Пістунов Електрон. текст. дані. – Д.: НТУ «ДП», 2021. – 130 с.
http://pistunovi.inf.ua/MOD_BIZ_IPOU.pdf

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.

4.11. Назва. УПРАВЛІННЯ ТУРИСТИЧНИМИ ДЕСТИНАЦІЯМИ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027, 2027/2028.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ткаченко Т.І., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри туризму та рекреації, стажування у Сучавському університеті ім. Штефана чел Маре (м. Сучава, Румунія); Забалдіна Ю.Б., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та рекреації, стажування на факультеті гостинності та туризму в Університеті Каїру (Єгипет); стажування в туристичному інформаційному центрі Кофс Харбор (Австралія).

Результати навчання. Засвоєння студентами теоретичних основ формування механізмів створення та розвитку туристських destinations, а також опанування ними практичних навичок управління туристськими destinations.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Інформаційні системи та технології в туризмі», «Статистика», «Культурна спадщина України», «Менеджмент гостинності та туризму», «Маркетинг», «Організація туризму», «Готельна справа», «Ресторанна справа».

Зміст. Теоретичні засади формування та розвитку туристських destinations, методологія досліджень туристських destinations, конкурентоспроможність туристської destinations, управління поведінкою споживачів туристичного продукту destinations, інституалізація управління туристськими destinations, маркетинг

туристських DESTИНАЦІЙ, туристська DESTИНАЦІЯ як категорія сталого розвитку туризму.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Державне та регіональне управління в туризмі. Навчальний посібник // Романів П.В., Київ : Вид-во «Каравелла», 2025. – 104 с.
2. Корж Н.В. Управління туристичними DESTИНАЦІЯМИ: підручник / Н.В. Корж, Д.І. Басюк. – Вінниця: ПП «ТД Едельвейс і К», 2017. – 322 с.
3. Мальська М.П. Світовий досвід розвитку туризму : підручник / Мальська М.П., Панків Н.М., Ховалко А.Б. – Київ : Центр навч. літ. (ЦУЛ), 2019. – 244 с.

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.

4.12. Назва. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027, 2027/2028.

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».

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.

4.13. Назва. ЦІННІСНО-ОРІЄНТОВАНЕ УПРАВЛІННЯ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027, 2027/2028.

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., 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», «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. Остервальдер А., Піньє І. 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.

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)