

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Лакшері-сервіс**

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)

Освітня програма: «Курортна справа»

Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри  
Протокол № 8 від 16.12.2025

м. Івано-Франківськ – 2025

## 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Лакшері-сервіс
Викладач (-і)	Лояк Лілія Миколаївна
Контактний телефон викладача	0508012779
E-mail викладача	<a href="mailto:liliia.loiak@cnu.edu.ua">liliialoiak@cnu.edu.ua</a>
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php/developer/course/view/7101">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php/developer/course/view/7101</a>
Консультації	Згідно з графіком консультацій

## 2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Лакшері-сервіс» є вибірковою дисципліною циклу дисциплін вільного вибору студентів і націлена на ознайомлення студентів з сутністю та особливості лакшері сегменту, специфікою сервісних процесів та професійними стандартами ексклюзивного сервісу клієнтів лакшері сегменту.

Зміст курсу передбачає ознайомлення здобувачів із теоретичними основами лакшері сервісу, його структурними компонентами та особливостями у готельному бізнесі; світовий рейтинг готелів «Luxury» сегменту; категорії та типи готелів Luxury; сервісні процеси Luxury готелів; портфель послуг для luxury сегментів; ресторанний luxury сервіс; професійні стандарти ексклюзивного сервісу клієнтів лакшері сегменту; безпека та security сервіс.

## 3. Мета та цілі навчальної дисципліни

**Мета курсу:** формування у студентів знань та вмінь організації Luxury сервісу в готелях, іманентних характеристик Luxury сервісу в готелях, ознайомитись з правилами організації господарських та виробничо-побутових приміщень у готелі.

**Цілі курсу:** дати теоретичні знання з курсу «Лакшері-сервіс», сформувати навички реалізації сервісних–процесів у Luxury готелях, інноваційних технологій готельного обслуговування, організації праці персоналу.

## 4. Програмні компетентності та результати навчання

### Компетентності:

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу.

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг курортів.

### Програмні результати:

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.

ПРН 10. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

### 5. Організація навчання

#### Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість
лекції	10 годин
практичні	20 годин
самостійна робота	60 годин

#### Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»		Вибірковий

#### Тематика навчальної дисципліни

Тема	кількість год.		
	лекції	заняття	сам.роб.
Тема 1. Поняття «Luxury сервіс», його структурні компоненти та особливості у готельному бізнесі	2	4	8
Тема 2. Світовий рейтинг готелів «Luxury» сегменту	1	2	8
Тема 3. Категорії та типи готелів Luxury	1	2	8
Тема 4. Сервісні процеси Luxury готелів	2	2	8
Тема 5. Портфель послуг для luxury сегментів	1	2	8
Тема 6. Ресторанний luxury сервіс	2	4	8
Тема 7. Функції представницького менеджера	0	2	4
Тема 8. Безпека та security сервіс	1	2	8
Заг:	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>60</b>

### 6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 572 від 03.07.2025 р.). Загальні 100 балів включають: 40 балів – поточний контроль (практичні заняття), 30 балів – тестовий контроль, 30 балів – контроль за самостійною роботою
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел
Практичні заняття	Оцінюються у стобальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт
Підсумкова залікова оцінка	Підсумкова оцінка (у стобальній шкалі) з навчальної дисципліни визначається як сума оцінок за поточний контроль знань

<b>7. Політика курсу</b>	
Письмові роботи	Робота виконана на певну тему обсягом не більше 2 сторінок, оцінюється у стобальній шкалі
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)». Додаткові бали виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot, участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали (100 балів за пройдений курс), пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші (наприклад, «Твій перший стартап» і/або «Бренд-айдентика»), які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».
<b>8. Рекомендована література</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>10 готелів в Україні, які можуть дозволити собі тільки заможні туристи URL: <a href="https://ua.igotoworld.com/ua/article/1271_samye-dorogie-oteli-v-ukraine.htm">https://ua.igotoworld.com/ua/article/1271_samye-dorogie-oteli-v-ukraine.htm</a> (дата звернення 01.10.2025 р.)</li> <li>Derval D. Designing luxury brands the science of pleasing customers' senses. Springer International Publishing AG. 2018. 184 p.</li> <li>Gardetti M., Muthu S. Sustainable luxury, entrepreneurship, and innovation. Springer Nature Singapore Pte Ltd. 2018. 215 p.</li> <li>Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 472 с.</li> <li>Hotel Market Reports 2025 - Hotel Industry. URL: <a href="https://www.reportlinker.com/market-report/Hospitality/9367/Hotel/">https://www.reportlinker.com/market-report/Hospitality/9367/Hotel/</a> (дата звернення 01.10.2025 р.)</li> <li>Готель «Luxury House» In Old Town - Кам'янець-Подільський URL: <a href="https://luxury">https://luxury</a></li> </ol>	

- house-in-old-town-kamianets-podilskyi.hotelmix.com.ua/
7. Коломієць А. Особливості сегментації споживачів лакшері-послуг. *Luxury Industry: глобальні та локальні виклики* : зб. наук. пр. Київ : Державний торговельно-економічний університет, 2024. С. 15–21.
  8. Нечева Н., Давиденко І., Шикіна О. Розвиток сервісу у курортних готелях України. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 58. С. 112–120.
  9. Мельник Н., Середюк Б. Курортні готелі Греції: конкурентні переваги. Матеріали І студентської наук.-практ. конф. Івано-Франківськ : Прикарпатський нац. ун-т, 2024. С. 88–93.
  10. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид, перероб. і доп. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
  11. Мирошник Ю. А. Аналіз світового досвіду організації Luxury послуг в 5\*готелях. Електронне наукове фахове видання «Ефективна економіка». URL: [http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/6\\_2019/157.pdf](http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/6_2019/157.pdf)
  12. Свінціцька Н.Г., Щербак В.Г. Розвиток Luxury обслуговування клієнтів на підприємствах індустрії моди. IV Всеукраїнська наукова інтернет-конференція «Освітньо-інноваційна інтерактивна платформа «Підприємницькі ініціативи» URL: [https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/15090/1/ОИР2019\\_P184-188.pdf](https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/15090/1/ОИР2019_P184-188.pdf)
  13. Edem Resort Medical & SPA. URL: <https://edemresort.com>(дата звернення 01.10.2025 р.)
  14. Emily Resort / Emily Hotel. URL: <https://hotel.emilyresort.com.ua> (дата звернення 01.10.2025 р.)
  15. Fairmont Grand Hotel Kyiv. URL: [https://www.fairmont.com/en/hotels/kyiv/fairmont-grand-hotel-kyiv.html?utm\\_source](https://www.fairmont.com/en/hotels/kyiv/fairmont-grand-hotel-kyiv.html?utm_source)(дата звернення 01.10.2025 р.)
  16. Hilton Kyiv. URL: <https://www.hilton.com/en/hotels/kbphihi-hilton-kyiv/>(дата звернення 01.10.2025 р.)
  17. Hyatt Regency Kyiv. URL: <https://www.hyatt.com/hyatt-regency/en-US/kyiv-hyatt-regency-kyiv?> (дата звернення 01.10.2025 р.)
  18. InterContinental Kyiv. URL: [https://www.ihg.com/intercontinental/hotels/us/en/kyiv/kbpha/hoteldetail?utm\\_source](https://www.ihg.com/intercontinental/hotels/us/en/kyiv/kbpha/hoteldetail?utm_source)(дата звернення 01.10.2025 р.)
  19. NEMO Hotel Resort & SPA. URL: <https://odessa.nemohotels.com>(дата звернення 01.10.2025 р.)
  20. Premier Palace Hotel Kyiv. URL: <https://premier-palace.phnr.com/en>(дата звернення 01.10.2025 р.)
  21. Radisson Blu Hotel, Kyiv City Centre. URL: <https://www.radissonhotels.com/en-us/hotels/radisson-blu-kyiv>(дата звернення 01.10.2025 р.)
  22. Radisson Blu Resort, Bukovel. URL: <https://www.radissonhotels.com/uk-ua/hotels/radisson-blu-resort-bukovel> (дата звернення 01.10.2025 р.)

**Викладач**

**доцент**                      **кафедри**  
**готельно-**  
**ресторанної**                      **та**  
**курортної справи**  
**Л.М.Лоляк**