

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки

ПРОЄКТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

другий (магістерський) рівень вищої освіти
спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»
кваліфікація: Магістр з готельно-ресторанної справи

ПЕРЕДМОВА

Проект освітньо-професійної програми розроблений робочою групою кафедри туризму та готельного господарства географічного факультету Волинського національного університету імені Лесі Українки у наступному складі:

1. Ільїн Л. В. – доктор географічних наук, професор, завідувача кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки (*керівник робочої групи*);

2. Наход М. І. – член правління Асоціації кулінарів України, голова Волинського осередку Асоціації кулінарів України, міжнародний суддя кулінарного мистецтва, директор ресторану «Добра хата», с. Зміїнець;

3. Матвійчук Л. Ю. – доктор економічних наук, професор кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки;

4. Єрко І. В. – кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки;

5. Пасічник М. П. – доктор філософії, асистент кафедри туризму та готельного господарства Волинського національного університету імені Лесі Українки;

7. Фульмес О. М. – магістрантка кафедри туризму та готельного господарства Волинського національного університету імені Лесі Українки;

8. Савич К. І. – випускниця кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки, заступник директора готелю «Світязь», м. Луцьк.

Проект освітньо-професійної програми розроблено відповідно до вимог *«Стандарту вищої освіти України: другий магістерський рівень, галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 – «Готельно-ресторанна справа»* (Наказ МОН №26 від 05.01.2021 р.), а також з урахуванням положень нормативно-правових документів:

1. Закон «Про вищу освіту» // База даних «Законодавство України». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>

2. Закон «Про освіту» // База даних «Законодавство України». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.

3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010// База даних «Законодавство України». URL: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>

4. Національна рамка кваліфікацій // База даних «Законодавство України»/ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>

5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» / База даних «Законодавство України». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.

6. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584. https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx

Проект цієї освітньо-професійної програми не може бути повністю або частково відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу ВНУ імені Лесі Українки.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Волинський національний університет імені Лесі Українки, Географічний факультет, Кафедра туризму та готельного господарства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	другий (магістерський) рівень вищої освіти кваліфікація: Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, загальний термін навчання – 1 рік 4 місяці
Передумови	Диплом бакалавра, спеціаліста, магістра
Форма навчання	Денна
Мова викладання	Українська мова
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньої програми	http://vnu.edu.ua .
2 – Мета освітньої програми	
Мета освітньої програми полягає у підготовці соціально мобільних конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації й управління сервісною та виробничо-технологічною діяльністю суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Об'єкти вивчення: готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень. Теоретичний зміст предметної області: готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства.
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для здійснення ефективного управління в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективного управління в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
Особливості програми	Мінімум 35 % обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», визначених стандартом вищої освіти. Мінімум 20 кредитів ЄКТС призначено для практики.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до	Працевлаштування на підприємствах та в науково-дослідних

працевлаштування	установах, що працюють у сфері готельно-ресторанного господарства, в закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних фахівців.
Подальше навчання	Випускники мають право: продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти; на отримання післядипломної освіти, підвищення кваліфікації, академічної мобільності.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Базується на принципах, які визначають закономірності підготовки фахівців індустрії гостинності: студентоцентричний, компетентнісно-орієнтований, систематичності і послідовності навчання, практико-орієнтований, міждисциплінарний, які забезпечуються лекційними, семінарськими, практичними заняттями, в тому числі на базі спеціалізованих лабораторій та кабінетів, самостійної роботи на основі опрацювання навчально-методичної, наукової фахової літератури та фахових періодичних видань українською та іноземними мовами, консультацій з викладачами та фахівцями індустрії гостинності.</p> <p>Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
Оцінювання	Поточний контроль, письмові та усні заліки, екзамени, кваліфікаційна робота зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа».
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують індустрію гостинності, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов і вимог.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів);</p> <p>ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;</p> <p>ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей;</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді;</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології;</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні;</p> <p>ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення;</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу;

	<p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу;</p> <p>СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами;</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності;</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг;</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації;</p> <p>СК 13. Здатність ставити, формалізувати і вирішувати завдання, системно аналізувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї;</p> <p>СК 14. Здатність до педагогічної та науково-педагогічної діяльності;</p> <p>СК 15. Здатність визначати та критично оцінювати ключові тренди розвитку сфери гостинності та застосовувати їх для формування нових моделей бізнес-процесів у готельному та ресторанному бізнесі;</p> <p>СК 16. Здатність здійснювати науковий пошук і розробку нових перспективних підходів і методів до вирішення професійних завдань, здатність до професійного росту.</p>
7 – Програмні результати навчання	
Знання й розуміння та їх застосування	<p>РН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу;</p> <p>РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні</p>

	<p>методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі;</p> <p>РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг;</p> <p>РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень;</p> <p>РН 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;</p> <p>РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій);</p> <p>РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення;</p> <p>РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань;</p> <p>РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах;</p> <p>РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців, зокрема до осіб, які навчаються;</p> <p>РН 13. Критично мислити, аналізувати, синтезувати інформацію при вирішенні науково дослідницьких завдань з готельно-ресторанної справи;</p> <p>РН 14. Використовувати методи кількісного та якісного аналізу, теоретичного і експериментального дослідження;</p> <p>РН 15. Формулювати і перевіряти гіпотези, ідентифікувати наукові проблеми, обирати методики та аналітичний інструментарій їх дослідження, аналізувати результати, обґрунтовувати висновки;</p> <p>РН 16. Здійснювати викладацьку діяльність у закладах вищої освіти, розробляти навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Залучення до викладання професійно-орієнтованих дисциплін фахівців-практиків.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, дослідно-промисловими установками та приладами, виробничим обладнанням,

	інвентарем та посудом.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання інформаційного пакету навчально-методичних матеріалів в системі управління навчанням Moodle, спеціалізованих фондів бібліотеки, авторських розробок науково-педагогічних працівників кафедри туризму та готельного господарства ВНУ імені Лесі Українки з організації готельного господарства, аналізу діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, маркетингу та менеджменту готельно-ресторанного господарства тощо; сучасного програмного забезпечення інформаційного продукту з яким працюють суб'єкти туристичного ринку.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників забезпечується двосторонніми договорами про взаємне співробітництво, обмін студентами та професорсько-викладацьким складом між ВНУ імені Лесі Українки та університетами України відповідно до «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Волинського національного університету імені Лесі Українки».
Міжнародна кредитна мобільність	На основі укладених угод про міжнародну академічну мобільність Волинського національного університету імені Лесі Українки із закордонними партнерами.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	На загальних умовах.

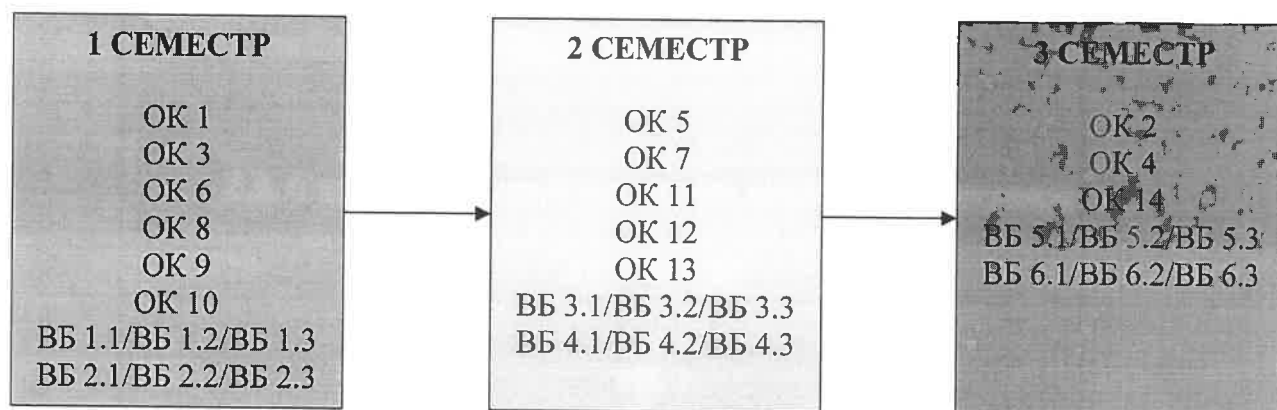
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонентів освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. Обов'язкові компоненти освітньої програми			
1.1. Цикл загальної підготовки (<i>нормативні навчальні дисципліни</i>)			
ОК 1	Інтелектуальна власність	2	залік
ОК 2	Методологія та організація наукових досліджень в галузі	4	екзамен
ОК 3	Договірне право	4	залік
ОК 4	Психологія управління та конфліктологія	4	екзамен
ОК 5	Охорона праці (за видами економічної діяльності)	2	екзамен
1.2. Цикл професійної підготовки (<i>нормативні навчальні дисципліни</i>)			
ОК 6	Управління проектами в туризмі, готельному і ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 7	Реінжиніринг бізнес-процесів	4	екзамен
ОК 8	Інноваційні технології в туризмі, готельному і ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 9	Стратегічний менеджмент	4	екзамен
ОК 10	Стратегічний маркетинг	4	екзамен
ОК 11	Курортологія	4	екзамен
ОК 12	Виробнича практика	8	залік
ОК 13	Асистентська практика	3	залік
ОК 14	Переддипломна практика	3	залік
ОК 15	Кваліфікаційна магістерська робота	12	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		66	
2. Вибіркові компоненти освітньої програми (<i>вибіркові навчальні дисципліни</i>)			
ВБ 1.1.	Рекреаційно-туристичний комплекс Західного регіону України	4	залік
ВБ 1.2.	Економіка і ціноутворення в туризмі та готельній індустрії		
ВБ 1.3.	Інвестування в готельно-ресторанному господарстві		
ВБ 2.1.	Релігійний туризм і паломництво	4	залік
ВБ 2.2.	Бізнес-планування		
ВБ 2.3.	Ринок праці і політика зайнятості		
ВБ 3.1.	Діловий та дипломатичний протокол	4	залік
ВБ 3.2.	Діловодство на підприємствах туризму, готельного і ресторанного господарства		
ВБ 3.3.	Гастрономічний туризм		
ВБ 4.1.	Ринок туристичних послуг	4	залік
ВБ 4.2.	Комунікативний менеджмент		
ВБ 4.3.	Рекреаційне природокористування		
ВБ 5.1.	Туризмологія	4	залік
ВБ 5.2.	Управління курортами		
ВБ 5.3.	Корпоративне управління		
ВБ 6.1.	Оздоровче харчування	4	залік
ВБ 6.2.	Дизайн ресторанів		
ВБ 6.3.	Етика та діловий етикет фахівця гостинності		
Загальний обсяг вибірових компонентів		24	
Загальний обсяг освітньої програми		90	

Примітки: ОК – обов'язкові компоненти освітньої програми (обов'язкові дисципліни),
ВБ – вибіркові компоненти освітньої програми (дисципліни за вибором)

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випусників другого освітнього рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи і завершується видачею документу державного зразка про присудження ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: магістр готельно-ресторанної справи. Результати атестації визначаються оцінками за національною шкалою «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно». Атестація здійснюється відкрито і публічно. Термін проведення атестації визначається навчальним планом та графіком освітнього процесу. До атестації допускаються студенти, які виконали всі вимоги освітньої програми та навчального плану.

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. Робота повинна свідчити про опанування магістром з готельної і ресторанної справи системи загальнонаукових, спеціальних та професійних теорій і методик дослідження, володіння відповідними компетентностями, необхідними для аналізу ринку готельних і ресторанних послуг і діяльності суб'єктів індустрії гостинності, проектування

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації. З метою запобігання фактам плагіату та текстових запозичень у кваліфікаційних роботах результати наукових досліджень випусників підлягають перевірці на наявність академічного плагіату згідно із Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників Східноєвропейського (Волинського) національного університету імені Лесі Українки від 10.02.2017 р. Структура та правила оформлення кваліфікаційних робіт визначається Положенням про випускні кваліфікаційні роботи Східноєвропейського (Волинського) національного університету імені Лесі Українки, затвердженого наказом ректора від 02.10.2017 р. Кваліфікаційна робота оприлюднюється в депозитарії Волинського національного університету імені Лесі Українки.

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Загальні компетентності (ЗК)								Спеціальні компетентності (СК)															
		1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОК 1	Інтелектуальна власність	+				+				+									+						16
ОК 2	Методологія та організація наукових досліджень в галузі		+			+				+									+						15
ОК 3	Договірне право								+						+					+					14
ОК 4	Психологія управління та конфліктологія	+			+						+				+				+						13
ОК 5	Охорона праці за видами економічної діяльності					+																			12
ОК 6	Управління проектами в туризмі, готельному і ресторанному господарстві		+	+	+	+		+	+			+		+		+		+			+				11
ОК 7	Рейнжиніринг бізнес-процесів			+			+	+	+								+								10
ОК 8	Інноваційні технології в туризмі, готельному і ресторанному господарстві		+	+								+					+				+				9
ОК 9	Стратегічний менеджмент			+	+	+			+				+	+		+	+								8
ОК 10	Стратегічний маркетинг			+					+				+	+			+								7
ОК 11	Курортологія							+					+					+							6
ОК 12	Виробнича практика		+		+						+								+						5
ОК 13	Асистентська практика				+	+	+				+														4
ОК 14	Переддипломна практика			+	+	+								+		+		+	+	+					3
ОК 15	Кваліфікаційна магістерська робота		+	+			+	+	+																2
ВБ 1.1	Рекреаційно-туристичний комплекс Західного регіону України		+			+																			1
ВБ 1.2	Економіка і ціноутворення в туризмі та готельній індустрії			+				+										+							16
ВБ 1.3	Інвестування в готельно-ресторанному господарстві			+				+				+						+							15
ВБ 2.1	Релігійний туризм і паломництво	+									+														14
ВБ 2.2	Бізнес планування																								13
ВБ 2.3	Ринок праці і політика зайнятості																								12
ВБ 3.1	Діловий та дипломатичний протокол				+														+						11

[illegible]

5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (РН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання (РН)															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОК 1	Інтелектуальна власність						+					+					
ОК 2	Методологія та організація наукових досліджень в галузі						+	+				+			+	+	
ОК 3	Договірне право		+														
ОК 4	Психологія управління та конфліктологія										+		+				
ОК 5	Охорона праці за видами економічної діяльності										+						
ОК 6	Управління проектами в туризмі, готельному і ресторанному господарстві	+				+			+	+					+		
ОК 7	Рейнжиніринг бізнес-процесів	+				+					+						
ОК 8	Інноваційні технології в туризмі, готельному і ресторанному господарстві			+					+	+							
ОК 9	Стратегічний менеджмент	+		+	+	+			+		+				+		
ОК 10	Стратегічний маркетинг			+	+			+							+		
ОК 11	Курортологія							+									
ОК 12	Виробнича практика			+				+									
ОК 13	Асистентська практика		+									+	+			+	
ОК 14	Переддипломна практика	+		+	+	+	+		+			+		+	+		
ОК 15	Кваліфікаційна магістерська робота	+		+	+		+	+	+		+	+	+	+			
ВБ 1.1.	Рекреаційно-туристичний комплекс Західного регіону України				+									+			
ВБ 1.2.	Економіка і ціноутворення в туризмі та готельній індустрії					+			+								
ВБ 1.3.	Інвестування в готельно-ресторанному господарстві	+		+					+						+		
ВБ 2.1.	Релігійний туризм і паломництво												+				
ВБ 2.2.	Бізнес-планування					+											
ВБ 2.3.	Ринок праці і політика зайнятості			+													
ВБ 3.1.	Діловий та дипломатичний протокол								+		+						
ВБ 3.2.	Діловодство на підприємствах туризму, готельного і ресторанного господарства		+				+			+			+				

[illegible]