

Протокол №7
засідання кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
від 15 січня 2024 р.

ПРИСУТНІ: завідувач кафедри, проф. Клапчук В.М., доц. Загнибіда Р.П., доц. Котенко Р.М., доц. Лояк Л.М., доц. Мельник Н.В., доц. Мендела І.Я., доц. Новосьолов О.В., доц. Польова Л.В., асист. Румянцева І.Б., завідувач НВЛ «Гастроательє» Андрухів Я.М., завідувач НВЛ організації і технології ресторанного господарства, НВЛ «Навчальний готель» Богославець І.М., ст. лаб. кафедри Чернуха Л.П.

ВІДСУТНІ: асист. Мендела Є.М. (відпустка).

Порядок денний:

1. Про затвердження каталогів нормативних та вибіркових дисциплін ОПП «Курортна справа».
2. Про затвердження проекту ОПП «Курортна справа».
3. Затвердження стажування НПП.
4. Пропозиції щодо створення презентацій по вибіркових дисциплінах на ОПП «Курортна справа», «Готельно-ресторанна справа» та «Міжнародний готельний бізнес».
5. Про затвердження силабусів Освітньо-професійних програм «Готельно-ресторанна справа», «Міжнародний готельний бізнес», «Курортна справа».
6. Різне.

СЛУХАЛИ:

1. Про затвердження нормативних та каталогів вибіркових дисциплін ОПП «Курортна справа» слухали гаранта ОПП «Курортна справа», проф. Клапчука В.М. та НПП.
2. Про затвердження проекту ОПП «Курортна справа» слухали гаранта ОПП «Курортна справа», проф. Клапчука В.М. та НПП. Робочою групою було вирішено врахувати більшість пропозицій здобувачів освіти та роботодавців щодо внесення змін до ОПП «Курортна справа».
3. Про проходження курсу «Організація та проведення гастрономічних турів» з підвищення кваліфікації від ГС «Всеукраїнська асоціація гідів» та «Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму» в розмірі 60 годин навчання (2 кредити ЄКТС) слухали НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Лояк Л.М., Загнибіду Р.П.

4. Про проходження стажування 03 жовтня – 28 грудня 2023 року в Навчальному центрі готельної та ресторанної справи Optima Hotels & Resorts слухали НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Мельник Н.В., Лояк Л.М., Загнибіду Р.П. Кількість годин – 120 (4 кредити ЄКТС).
5. Про проходження стажування на кафедрі туризму та готельного господарства Волинського національного університету імені Лесі Українки слухали доцента кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Мельник Н.В.
6. Щодо створення презентацій по вибіркових дисциплінах на ОПП «Курортна справа», «Готельно-ресторанна справа» та «Міжнародний готельний бізнес» доповідала доц. Мендела І.Я., яка зазначила, що в подальшому презентації необхідно буде розмістити на офіційному сайті кафедри.
7. Про затвердження силабусів Освітньо-професійних програм «Готельно-ресторанна справа», «Міжнародний готельний бізнес», «Курортна справа» доповідали гаранті: доц. Мендела І.Я., доц. Лояк Л.М., проф. Клапчук В.М.
8. Про проходження стажування на кафедрі готельно-ресторанної та курортної справи Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника з 20.11.2023 по 29.12.2023 тривалістю 180 годин (6 кредитів ECTS) слухали Хоптяра Андрія Юрійовича. Тема стажування: «Готельно-ресторанна справа. Теорія, методика, практика у контексті вищої школи».
9. Про створення студентських гуртків слухали доц. Менделу І.Я. та асист. Румянцеву І.Б.

УХВАЛИЛИ:

1. Внести зміни до переліку нормативних та каталогів вибіркових дисциплін ОПП «Курортна справа» (додатки 1, 2).
2. Затвердити проект ОПП «Курортна справа» (додаток 3), врахувавши пропозиції стейкхолдерів (додаток 4), та направити його для розгляду на Вчену раду факультету туризму, навчально-методичного відділу, Науково-методичної ради університету, Вченої ради університету.
3. Затвердити НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Загнибіди Р.П. та Лояк Л.М. проходження 60-годинних (2 кредитів ECTS) курсів «Організація та проведення гастрономічних турів» з підвищення кваліфікації від ГС «Всеукраїнська асоціація гідів» та «Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму».

4. Затвердити НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Загнибіді Р.П., Лояк Л.М. та Мельник Н.В. проходження протягом 03 жовтня – 28 грудня 2023 року 120-годинних (4 кредити ECTS) курсів з підвищення кваліфікації в Навчальному центрі готельної та ресторанної справи Optima Hotels & Resorts.
5. Направити на стажування на кафедру туризму та готельного господарства Волинського національного університету імені Лесі Українки доцента кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Мельник Надію Вікторівну для проходження стажування без відриву від основної роботи у період з 19 лютого по 20 травня 2024 року.
6. Створити презентації по вибіркових дисциплінах для подальшого розміщення на офіційному сайті кафедри: ОПП «Курортна справа» – доц. Польова Л.В., доц. Новосьолов О.В.; «Готельно-ресторанна справа» – доц. Мендела І.Я., асист. Мендела Є.М.; «Міжнародний готельний бізнес» – доц. Лояк Л.М., асист. Румянцева І.Б.
7. Затвердити силабуси нормативних і вибіркових дисциплін Освітньо-професійних програм «Готельно-ресторанна справа», «Міжнародний готельний бізнес», «Курортна справа» (додатки 5, 6).
8. Затвердити звіт про стажування Хоптяру Андрію Юрійовичу, кандидату історичних наук, старшому викладачу кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка (індивідуальна програма стажування виконана у повному обсязі).
9. Створити студентські гуртки: «Гроші. Гастрономія. Гостинність» (доц. Мендела І.М.), «Сучасні тренди індустрії гостинності» (асист. Румянцева І.Б.).

**Завідувач кафедри,
проф.**



Клапчук В.М.

Старший лаборант



Чернуха Л.П.

Перелік нормативних дисциплін

Бізнес-планування підприємств сфери гостинності
Інноваційні технології в курортній справі
Креатив ресторанних технологій
Маркетингова стратегія розвитку курортів України
Методика викладання дисциплін з гостинності у ЗВО
Методологія та організація наукових досліджень
Міжнародна готельна індустрія
Обслуговування у закладах розміщення курортного типу
Організація санаторно-курортної справи
Охорона праці в галузі
Стратегічний менеджмент
Територіальне планування курортних місцевостей
Управління курортами
Виробнича практика
Підготовка дипломної роботи, науково-дослідна практика
Підсумкова атестація

Перелік вибірових дисциплін

Вибіркові дисципліни	Каталог
1. HR-менеджмент на підприємствах індустрії гостинності	1
2. Організація ділових прийомів	1
3. Ділові та протокольні заходи в ГРС	2
4. Документоведення в ГРС	2
5. Кризове управління готельними мережами	2
6. Транснаціональні корпорації в готельному господарстві	2
7. Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі	2
8. Управління персоналом на підприємствах індустрії гостинності	2
9. Брендунання курортів	3
10. Гастродипломатія	3
11. Географія курортів Європи	3
12. Іміджологія та піар в готельно-ресторанній і курортній сфері	3
13. Інклюзивні послуги у курортній сфері	3
14. Конфліктологія на підприємствах сфери обслуговування	3
15. Курорти України	3
16. Лакшері-сервіс на курортах	3
17. Міжнародні стандарти у сфері гостинності	3
18. Оздоровчий та медичний туризм	3

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Курортна справа»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Голова вченої ради

_____ І. Є. Цепенда
(протокол № _____ від « ____ » _____ 2024 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію
з 1 вересня 2024 р.
Ректор

_____ І. Є. Цепенда
(наказ № _____ від « ____ » _____ 2024 р.)

м. Івано-Франківськ, 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

ЗАПРОПОНОВАНО:

Гарант освітньо-професійної програми: проф. Клапчук В.М.

Члени робочої групи: доц. Лояк Л.М.
доц. Польова Л.В.
доц. Новосьолов О.В.
доц. Мендела І.Я.
доц. Мельник Н.В.
доц. Котенко Р.М.
доц. Загнибіда Р.П.
Чернуха Л.П.
Лесів Р.В.
Швадчак В.С.
Гільтайчук Н.М.

ВНЕСЕНО:

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол № 7 від 15 січня 2024 р.

Завідувач кафедри _____ Клапчук В.М.

ПОГОДЖЕНО:

Вченою радою факультету туризму
Протокол № ____ від ____ лютого 2024 р.

Голова вченої ради _____ Великочий В.С.

НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказ ректора № від « ____ » _____ 2024 р.

ВВЕДЕНО У ДІЮ З:

01.09.2024 р.

Навчально-методичний відділ

Начальник _____ Солонець І.Ф.

ПЕРЕДМОВА

У ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» підготовка фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «магістр» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» спеціальності 8.14010102 «Курортна справа» з ліцензованим обсягом 10 осіб денної форми навчання здійснювалася з 2012 р. Спеціальність «Курортна справа» акредитована рішенням Акредитаційної комісії (протокол № 109 від 03.06.2014 р.) та Наказом МОН України № 2323л від 11 червня 2014 р.

Рішенням Акредитаційної комісії (протокол № 114 від 27.01.2015 р.) та Наказом МОН України № 133-Л від 06 лютого 2015 р. ліцензований обсяг збільшено до 25 осіб денної форми навчання та започатковано (10 осіб) – для заочної форми навчання.

Після прийняття ЗУ «Про вищу освіту» та об'єднання окремих спеціальностей, спеціальність «Курортна справа» була ліквідована та увійшла до спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». На підставі цього, Наказом МОН України від 19.12.2016 р. № 1565 університету видано сертифікат акредитації спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (НД № 0991549) з терміном дії до 01.07.2024 р.

На той час був відсутній стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування для другого (магістерського) рівня освіти.

Рішенням вченої ради ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (протокол від 30.05.2016, № 5) затверджено освітньо-професійну програму «Курортна справа» другого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування». ОПП розроблено відповідно до Постанови Кабінету Міністрів № 266 від 29.03.2015 р. «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». Розробники ОПП: д.і.н., проф. Клапчук В.М., к.е.н., доц. Мендела І.Я., к.е.н., доц. Лояк Л.М., к.пед.н., доц. Польова Л.В.

ОПП не потребувала ліцензування на основі діючого сертифікату акредитації спеціальності відповідно до Наказу МОН №1315 від 28.11.2018 р. та рішень з цього питання МОН України.

ОПП встановлювала нормативний зміст навчання, вимоги до змісту, обсягу та рівня освітньої та професійної підготовки магістра зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (спеціалізація – «Курортна справа»). В ОПП було визначено мету та характеристики програми, інтегральні, загальні та спеціальні складові професійної компетентності, програмні результати навчання, навчальні дисципліни з мінімальною кількістю кредитів їх вивчення, структурно-логічну схему, матриці відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми та програмних результатів навчання відповідним компонентам освітньо-професійної програми. Вказана ОПП передбачала присвоєння магістрам кваліфікацій: освітньої – «Магістр з готельно-ресторанної справи»; професійної (за відсутності професійного стандарту України – на основі Класифікатора професій ДК 003:2010) –

«Менеджер у готельному та ресторанному господарстві», «Професіонал в галузі готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи».

Діюча до введення в дію Стандарту вищої освіти ОПП затверджена Рішенням вченої ради ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (протокол від 31.05.2017 р., № 5).

Рішенням Акредитаційної комісії (протокол № 133 від 27.12.2018 р.) та Наказом МОН України № 13 від 08 січня 2019 р. ОПП «Курортна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» визнано акредитованою за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. Видано сертифікат акредитації УД № 09007477) з терміном дії до 01.07.2024 р.

2021 року ОПП приведена у відповідність до Стандарту вищої освіти, затвердженого і введеного в дію наказом МОН від 05.01.2021 р., № 26 «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти».

Переглянута і приведена у відповідність до Стандарту вищої освіти ОПП містила загальну інформацію, мету і характеристики освітньо-професійної програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, організацію викладання та оцінювання, програмні компетентності та результати навчання, ресурсне забезпечення результатів навчання, інформацію про академічну мобільність, перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічну послідовність, форми атестації здобувачів вищої освіти, матриці відповідності програмних компетентностей (ПК) освітнім компонентам (ОК) освітньо-професійної програми та матриці відповідності програмних компетентностей (ПК) програмним результатам навчання (ПРН) освітньо-професійної програми.

ОПП 2021 року затверджено рішенням Вченої ради Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (протокол від 30.03.2021, № 3). Введена в дію наказом ректора від 30.03.2021 р. № 24/06-02-с. Розробники ОПП: д.і.н., проф. Клапчук В.М., к.е.н., доц. Мендела І.Я., к.е.н., доц. Лояк Л.М., к.пед.н., доц. Польова Л.В., к.і.н., доц. Новосолов О.В., Деркач Т. (студент), Швадчак В.С. (співвласник «Сім'я ресторанів Лейбова гора»), Гільтайчук Н.М. (начальник відділу кадрів ТзОВ «Фірма «Надія»).

Розроблено робочою групою у складі:

1. Клапчук В.М., проф., завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
2. Лояк Л.М., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
3. Польова Л.В., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
4. Новосьолов О.В., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
5. Мендела І.Я., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
6. Мельник Н.В., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
7. Котенко Р.М., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
8. Загнибіда Р.П., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
9. Чернуха Л.П., випускник.
- 10.Лесів Р.В., здобувач освіти.
- 11.Швадчак В.С., співвласник «Сім'я ресторанів Лейбова гора».
- 12.Гільтайчук Н.М., начальник відділу кадрів ТзОВ «Фірма «Надія».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. ТОВ «Фірма «Надія».
2. ПрАТ «Івано-Франківськтурист».
3. Готельно-оздоровчий комплекс «Святий Шарбель».
4. Карпатський національний природний парк.
5. Готель «Під стріхою» (ТК «Буковель»).
6. Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Львівського торговельно-економічного університету проф. Мельник І.М.
7. Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Полтавського університету економіки і торгівлі проф. Т.В. Капліна.
8. Доцентка кафедри географії та менеджменту туризму географічного факультету Чернівецького національного університету імені Ю. Федьковича, к.геогр.н., доц. Круль Г.Я.
9. Оздоровчий комплекс «Карпати».
10. Ресторан «Phoenix Relax Park» (ТК «Буковель»).
11. Громадська спілка «Всеукраїнська Асоціація гідів».
12. ТЗОВ «Едем-Резорт енд СПА».

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ зі спеціальності № 241 «Готельно-ресторанна справа»

Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, факультет туризму, кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Курортна справа
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України; 08.01.2019–01.07.2024
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Для здобуття освітнього рівня «магістр» можуть вступати особи, що здобули освітній рівень «бакалавр». Програма фахових вступних випробувань для осіб, що здобули попередній рівень вищої освіти за іншими спеціальностями повинна передбачати перевірку набуття особою компетентностей та результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://kgrks.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/33/2021/01/%D0%9E%D0%9F%D0%9F%D0%BA%D1%83%D1%80%D0%BE%D1%80%D1%82%D0%BD%D0%B0%D1%81%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0_2021.pdf

2. Мета освітньо-професійної програми

Формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності у сфері готельно-ресторанного і курортного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.

3. Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Предметна область містить: знання з теорії і методології гостинності, наукових засад розвитку гостинності, організації та територіального планування курортів, управління курортним бізнесом, управління проектами у сфері гостинності, стратегічного розвитку ринку готельних і ресторанних послуг у конкурентному середовищі, управління регіональним розвитком курортної сфери, інформаційно-інноваційної діяльності, організації та
--	--

	<p>управління установами й організаціями регіонального, державного та міжнародного рівня у сфері курортного господарства.</p> <p>Нормативна частина (66 кредитів ЄКТС; 73,3 % загальної кількості кредитів) включає два цикли:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальної підготовки (12 кредитів ЄКТС); 2. Професійної підготовки, що включає теоретичну (24 кредитів ЄКТС), практичну (27 кредитів ЄКТС) та державну атестацію (3 кредити ЄКТС). <p>Науково-дослідницька робота і практика (27 кредитів ЄКТС) складається з:</p> <ul style="list-style-type: none"> • практичної підготовки (12 кредитів ЄКТС); • науково-дослідної практики та підготовки магістерської роботи (15 кредитів ЄКТС). <p>Вибіркова частина займає 26,7 % (24 кредитів ЄКТС) загального обсягу кредитів ЄКТС.</p>
Орієнтація освітньо-професійної програми	Програма орієнтується на новітні наукові дослідження у галузі територіальної та правової організації і діяльності курортів і курортних зон, раціональне природокористування; напрями адаптації до стандартів ЄС.
Основний фокус освітньо-професійної програми	Загальна програма: сфера обслуговування. Акцент робиться на здобутті спеціалізованих концептуальних знань у готельно-ресторанній і курортній сфері, оригінальному мисленні та інноваційній діяльності, регулюванні земельних, природно-ресурсних відносин у організації та функціонуванні закладів готельного і ресторанного бізнесу та курортів.
Особливості програми	Програма сприяє перспективі підготовки фахівців, які володіють глибокими знаннями законодавства, особливостей організації та функціонування закладів готельного, ресторанного та курортного господарства.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах та в науково-дослідних установах, що працюють у сфері готельно-ресторанного та курортного господарства; в державних і регіональних органах з громадського харчування, туризму, курортів; в закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних фахівців.
Подальше навчання	Магістр з готельно-ресторанної справи має право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Стиль навчання – активний, що дає можливість студенту обирати предмет та організувати час. Форми проведення занять: лекції, семінарські, практичні та лабораторні заняття, індивідуальні завдання та самостійна робота.
Оцінювання	100-бальна шкала оцінювання. Оцінюються усні виступи, наукові доповіді, вирішення практичних завдань, виконання лабораторних робіт, моделювання ситуацій, тестова перевірка знань, письмового експрес-контролю на практичних заняттях та лекціях,

	<p>виступи здобувачів вищої освіти при обговоренні питань на семінарських заняттях, результати неформальної освіти.</p> <p>Підсумкове оцінювання: усні та письмові екзамени, заліки, публічний захист кваліфікаційної роботи.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної та курортної справи.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК3. 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>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	<p>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, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</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 суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг курортів.</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,</p>

	<p>ресторанного та курортного господарства.</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 визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.</p> <p>СК 14. Здійснювати територіальне планування курортних зон.</p> <p>СК 15. Здатність до педагогічної та науково-педагогічної діяльності.</p>
--	--

7. Програмові результати навчання (ПРН)

- 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 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
- ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.
- ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанных послуг.
- ПРН 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.
- ПРН 6. Відшукувати 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.
- ПРН 7. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
- ПРН 8. 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.
- ПРН 9. Організовувати та управляти установами та організаціями санаторно-курортного типу у невизначених умовах.
- 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.
- ПРН 11. Визначати напрямки та форми курортного обслуговування.
- ПРН 12. Визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.
- ПРН 13. Здатність систематизувати і оформляти результати наукових досліджень у різних формах наукового викладу дослідницьких матеріалів.
- ПРН 14. Здійснювати територіальне планування курортних зон.
- ПРН 15. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанных мереж (корпорацій).
- ПРН 16. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та

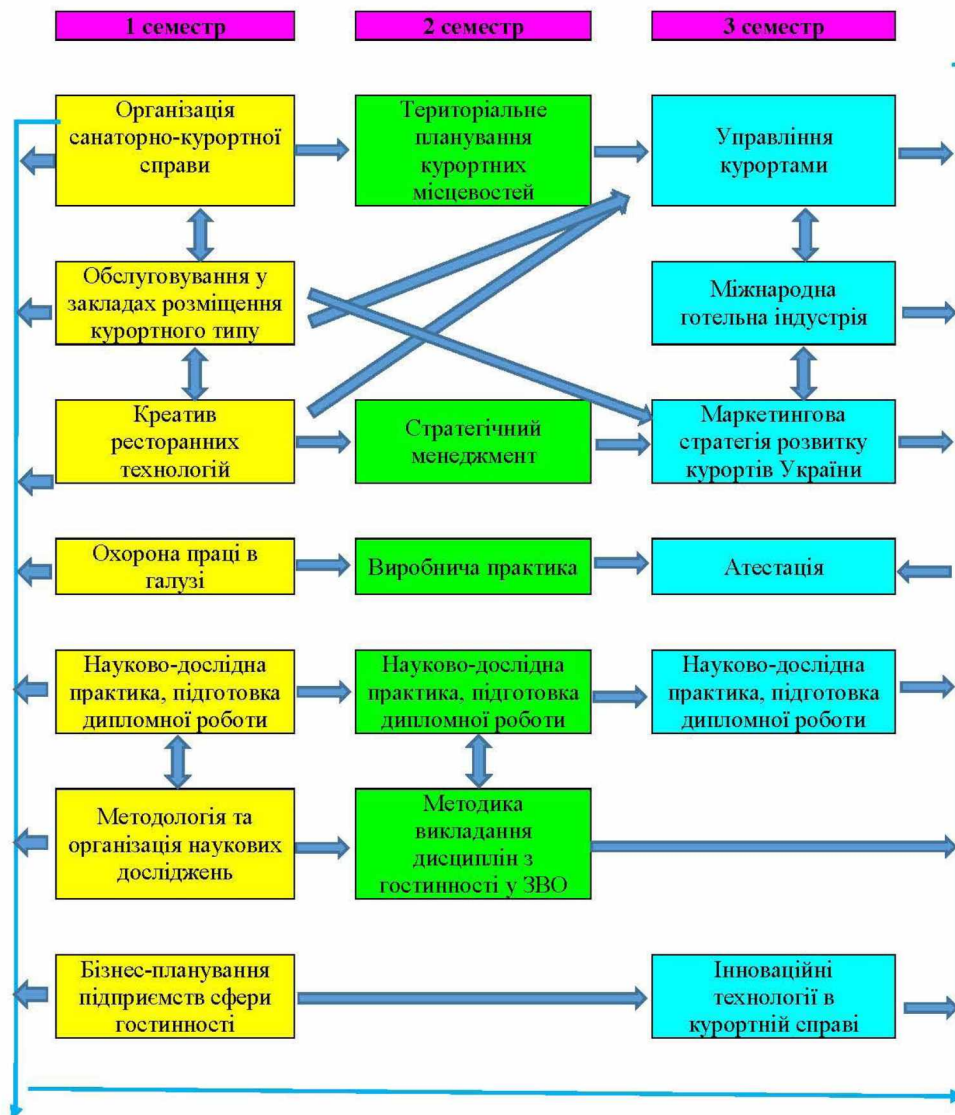
ресторанного бізнесу. ПРН 17. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються. ПРН 18. Здійснювати викладацьку діяльність у закладах вищої освіти, розробляти навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.	
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення здійснюється відповідно до Ліцензійних умов
Матеріально-технічне забезпечення	Здійснюється відповідно до Ліцензійних умов
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Забезпечення інформаційними та навчально-методичними матеріалами згідно Ліцензійних умов
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність реалізується відповідно до Постанови КМУ № 579 (від 12.08.2015) «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність». Ключовими аспектами положення є надання права на участь у програмах академічної мобільності усім учасникам освітнього процесу; чітке визначення видів та форм академічної мобільності; закріплення принципу перезарахування отриманих кредитів на основі Європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС), зокрема шляхом порівняння змісту навчальних програм, а не назв курсів; збереження місця навчання та стипендії для студентів, котрі беруть участь у програмах академічної мобільності. В університеті діє: <ul style="list-style-type: none"> • Положення про порядок визнання результатів навчання та ліквідації академічної різниці, схвалене Вченою радою університету (протокол № 5 від 06.06.2023 р.), введено в дію наказом ректора № 362 від 12.06. 2023 року; • Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, схвалене Вченою радою університету (протокол № 3 від 29.03.2022 р.), введено в дію наказом ректора № 173 від 12.04.2022 р.).
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна кредитна мобільність в університеті здійснюється відповідно до Програми Європейського Союзу Еразмус+, «PROM – Міжнародні стипендії для аспірантів та викладачів» (реалізується відділом міжнародних зв'язків та Департаментом міжнародних проєктів. Для учасників освітнього процесу проводяться інформаційні дні, де можна отримати детальну інформацію щодо можливостей цих програм для студентів та молоді, проєктів з міжнародної кредитної мобільності, з розвитку творчого потенціалу.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе згідно Закону України «Про вищу освіту».

2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Стратегічний менеджмент	3	Екзамен
ОК 2.	Методика викладання дисциплін з гостинності у ЗВО	3	Екзамен
ОК 3.	Методологія та організація наукових досліджень	3	Екзамен
ОК 4.	Охорона праці в галузі	3	Екзамен
ОК 5.	Міжнародна готельна індустрія	3	Екзамен
ОК 6.	Організація санаторно-курортної справи	6	Екзамен
ОК 7.	Територіальне планування курортних місцевостей	3	Екзамен
ОК 8.	Управління курортами	3	Екзамен
ОК 9.	Обслуговування у закладах розміщення курортного типу	3	Екзамен
ОК 10.	Бізнес-планування підприємств сфери гостинності	3	Екзамен
ОК 11.	Маркетингова стратегія розвитку курортів України	3	Екзамен
ОК 12.	Інноваційні технології в курортній справі	3	Екзамен
ОК 13.	Креатив ресторанних технологій	3	Екзамен
ОК 14.	Виробнича практика	6	Екзамен
ОК 15.	Підготовка дипломної роботи, науково-дослідна практика	15	Заліки
ОК 16.	Атестація	3	Публічний захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		66	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1.	Дисципліна 1	3	Залік
ВК 2.	Дисципліна 2	3	Залік
ВК 3.	Дисципліна 3	3	Залік
ВК 4.	Дисципліна 4	3	Залік
ВК 5.	Дисципліна 5	3	Залік
ВК 6.	Дисципліна 6	3	Залік
ВК 7.	Дисципліна 7	3	Залік
ВК 8.	Дисципліна 8	3	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Структурно-логічна схема



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного, ресторанного та курортного 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.

**Пропозиції академічної спільноти щодо зміни
нормативних дисциплін ОПП «Курортна справа»**

Діючі дисципліни	Запропоновані дисципліни	Аргументація
1. Методологія та організація наукових досліджень		
2. Охорона праці в галузі	Професійне спілкування англійською мовою у готельно-ресторанному бізнесі	
3. Організація санаторно-курортної справи		
4. Обслуговування у курортних закладах розміщення		
5. Бізнес-планування підприємств сфери гостинності	Бізнес-планування та управління проектами підприємств сфери гостинності	
6. Креатив у ресторанних технологіях		
7. Методика викладання дисциплін зі сфери обслуговування		
8. Територіальне планування курортних місцевостей		
9. Управління проектами у сфері гостинності	Маркетингова стратегія розвитку курортів України	Управління проектами – область знань з планування, організації та управління ресурсами з метою успішного досягнення цілей та завершення завдань проекту. Основне завдання – визначити місце курортів у стратегії соціально-економічного розвитку країни і продемонструвати, на основі сучасного бачення, стратегію розвитку курортів України.
10. Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами	Стратегічний менеджмент	Якщо окремо йде стратегічний маркетинг, то доцільним було б і розглядати цю дисципліну
11. Готельний ринок світу	Міжнародна готельна індустрія	
12. Управління курортними	Управління курортами	

зкладами готельно-ресторанного сервісу		
13. Інноваційні технології в курортній справі		

Пропозиції академічної спільноти щодо зміни вибіркових дисциплін ОПП «Курортна справа»

Діючі дисципліни	Запропоновані дисципліни	Аргументація
1. Розвиток курортної справи на територіях Природно-заповідного фонду України		Відхилити
2. Сучасна курортна справа України	Курорти України	
3. Моніторинг курортів України	Моніторинг курортів	
4. Географія курортів України	Географія курортів Європи	
5. Лакшері-сервіс	Лакшері-сервіс на курортах	
6. Інклюзивні послуги у курортній сфері		
7. Висока кухня		
8. Іміджологія та піар в готельно-ресторанній і курортній сфері		
9. Брендуння курортів		
10. Транснаціональні корпорації у готельному господарстві	Транснаціональні готельні мережі	
11. HR-менеджмент	HR-менеджмент та управління персоналом на підприємствах індустрії гостинності	
12. Ділові та протокольні заходи в ГРС		
13. Гастродипломатія	Гастрономічний туризм	
14. Охорона праці в галузі		
15. Взаємодія в команді та конфліктологія на підприємствах сфери послуг	Врегулювання конфліктних ситуацій на підприємствах сфери послуг	
16. Цифрові комунікації в готельно-ресторанній і курортній сфері		
17. Організація ділових прийомів		
18. Міжнародні стандарти готельного і ресторанного бізнесу		Запропоновано до розробки
19. SMM-технології		Запропоновано до розробки

20. Документоведення готельного бізнесу		Запропоновано до розробки
---	--	---------------------------

Пропозиції здобувачів освіти щодо ОПП «Курортна справа»

Запропоновані дисципліни	Рішення кафедри
Менеджмент	Враховано
Іноземні мови	Враховано
Документація	Запропоновано до розробки
Більше дисциплін про Курортну справу	Відхилено
Лояльність гостя до певних курортів	Враховано
Інтернаціональний туризм, вивчали б організацію турів, просування туристичних продуктів, курортів України та розуміння потреб та пріоритетів туристів.	Враховано
Дисципліни, пов'язані із майбутніми професіями у даній сфері	Враховано
Етикет у готельно-ресторанному бізнесі	Відхилено
Вирішення конфліктних ситуацій	Враховано
Податкова політика 2023 року	Відхилено
Документоведення готельного бізнесу	Запропоновано до розробки
Філософія	Відхилено
Маркетинговий менеджмент в курортній справі	Враховано
Вивчення програмного забезпечення в курортній справі	Враховано

Пропозиції роботодавців щодо ОПП «Курортна справа»

Запропоновані дисципліни	Рішення кафедри
Про сучасні методики бальнеологічних та рекреаційних комплексів	Враховано
Вивчення іноземних мов	Враховано
За можливістю профільні дисципліни, які б викладалися іноземною мовою	Враховано
Менеджмент	Враховано
Управління персоналом	Враховано
HR	Враховано
Корпоративна етика	Відхилено
Прикладна іноземна мова	Враховано
Сучасні технології	Враховано
Бухгалтерський облік	Відхилено
HR	Враховано
Управління бізнес проектами	Враховано
Сучасні технології	Враховано
Сучасний сервіс	Враховано
Використання ПЗФ України для потреб курортної справи	Враховано
Сервісологія	Відхилено
Міжнародні стандарти готельного і ресторанного бізнесу	Запропоновано до розробки
Кухар	Відхилено
Що таке SMM, та як він поливає на ваш бізнес?	Запропоновано до розробки
«Барна справа і сомельє»	Відхилено
Дисципліни, пов'язані з психологією	Відхилено
Дисципліни, пов'язані з продажами	Відхилено
Праксеологія	Відхилено

Перелік нормативних компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОПП «Курортна справа»			
ОК 1.	Бізнес-планування підприємств сфери гостинності	3	Екзамен
ОК 2.	Інноваційні технології в курортній справі	3	Екзамен
ОК 3.	Креатив ресторанних технологій	3	Екзамен
ОК 4.	Маркетингова стратегія розвитку курортів України	3	Екзамен
ОК 5.	Методика викладання дисциплін з гостинності у ЗВО	3	Екзамен
ОК 6.	Методологія та організація наукових досліджень	3	Екзамен
ОК 7.	Міжнародна готельна індустрія	3	Екзамен
ОК 8.	Обслуговування у закладах розміщення курортного типу	3	Екзамен
ОК 9.	Організація санаторно-курортної справи	6	Екзамен
ОК 10.	Охорона праці в галузі	3	Екзамен
ОК 11.	Стратегічний менеджмент	3	Екзамен
ОК 12.	Територіальне планування курортних місцевостей	3	Екзамен
ОК 13.	Управління курортами	3	Екзамен
ОК 14.	Виробнича практика	6	Екзамен
ОК 15.	Підготовка дипломної роботи, науково-дослідна практика	15	Заліки
ОК 16.	Атестація	3	Публічний захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		66	
ОПП «Готельно-ресторанна справа»			
ОК 1	Історія та культура світових цивілізацій	6	Екзамен
ОК 2	Адміністративно-правове регулювання надання послуг у сфері обслуговування	3	Залік
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Залік
ОК 4	Психологія професійної діяльності у сфері гостинності	3	Залік
ОК 5	Харчова хімія	3	Екзамен
ОК 6	Мікробіологія	3	Екзамен
ОК 7	Макро- та мікроекономіка	3	Екзамен
ОК 8	Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 9	Економіка суб'єктів готельного бізнесу	6	Екзамен
ОК 10	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 11	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 12	Кулінарна етнологія	6	Екзамен
ОК 13	Світове готельне господарство	6	Екзамен
ОК 14	Іноземна мова 1 за фаховим спрямуванням	30	4 заліки, 4 екзамени
ОК 15	Організація рекреаційних послуг	6	Екзамен
ОК 16	Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві	6	Екзамен

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОК 17	Організація готельного господарства	15	Залік, Екзамен
ОК 18	Організація ресторанного господарства	15	Залік, Екзамен
ОК 19	Технологія продукції ресторанного господарства	9	2 заліки, Екзамен
ОК 20	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	6	Екзамен
ОК 21	Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 22	Виробнича практика	18	3 Екзамени
ОК 23	Підготовка дипломної роботи бакалавра	6	–
ОК 24	Атестація	3	Публічний захист, Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	
ОПП «Міжнародний готельний бізнес»			
ОК 1	Історія та культура світових цивілізацій	6	Іспит
ОК 2	Основи економічної теорії (Макро- та мікроекономіка)	6	Іспит
ОК 3	Економіка суб'єктів готельного бізнесу	6	Іспит
ОК 4	Світове готельне господарство	6	Іспит
ОК 5	Туристичне країнознавство	6	Іспит
ОК 6	Товарознавство	6	Іспит
ОК 7	Організація рекреаційних послуг	6	Іспит
ОК 8	Ресторанна справа	9	Залік, іспит
ОК 9	Управління якістю послуг в готелях і ресторанах	6	Іспит
ОК 10	Business and spoken English in hotels and restaurants	48	4 заліки, 4 іспити
ОК 11	Готельна справа	12	Залік, іспит
ОК 12	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	6	Іспит
ОК 13	Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу	6	Іспит
ОК 14	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6	Іспит
ОК 15	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	6	Іспит
ОК 16	Управління корпораціями у готельному бізнесі	6	Іспит
ОК 17	Курсова робота	3	Іспит
ОК 18	Курсова робота	3	Іспит
ОК 19	Виробнича практика	18	Іспит
ОК 20	Підготовка дипломної роботи	6	Публічний захист
ОК 21	Атестація (атестаційний іспит)	1,5	Іспит
ОК 22	Атестація (кваліфікаційна робота)	1,5	Іспит
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	

Вибіркові дисципліни кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

№ з/п	Назва ОК	НПП	ОПП
Каталог 1			
1.	Корпоративна культура	Загнибіда Р.П.	Всі
2.	Лідерство та ефективне управління	Мендела І.Я.	Всі
3.	Організація ділових прийомів	Загнибіда Р.П.	Всі
4.	HR-менеджмент	Новосьолов О.В.	Всі
Каталог 2			
5.	Безпека життєдіяльності і цивільний захист населення	Котенко Р.М.	24 «Сфера обслуговування»
6.	Бренд-менеджмент	Мендела І.Я.	24 «Сфера обслуговування»
7.	Ділові та протокольні заходи в ГРС	Польова Л.В.	24 «Сфера обслуговування»
8.	Документоведення в ГРС	Загнибіда Р.П.	24 «Сфера обслуговування»
9.	Документообіг в ГРС	Загнибіда Р.П.	24 «Сфера обслуговування»
10.	Кризове управління міжнародними готельними мережами	Мельник Н.В.	24 «Сфера обслуговування»
11.	Організація здорового харчування	Румянцева І.Б.	24 «Сфера обслуговування»
12.	Основи архітектури та дизайну закладів готельного і ресторанного господарства	Мендела Є.М.	24 «Сфера обслуговування»
13.	Транснаціональні корпорації у готельному господарстві	Мельник Н.В.	24 «Сфера обслуговування»
14.	Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі	Мельник Н.В.	24 «Сфера обслуговування»
15.	Управління персоналом на підприємствах індустрії гостинності	Лояк Л.М.	24 «Сфера обслуговування»
Каталог 3			
16.	Soft skills та комунікації в готельному бізнесі	Мендела Є.М.	Міжнародний готельний бізнес
17.	Wellness-технології у відпочинкових закладах	Польова Л.В.	Готельно-ресторанна справа
18.	Автоматизовані системи управління технологічними процесами у готельно-ресторанному господарстві	Мендела Є.М.	Готельно-ресторанна справа Міжнародний готельний бізнес
19.	Антикризове управління міжнародними готельними мережами	Новосьолов О.В.	Міжнародний готельний бізнес
20.	Барна справа	Загнибіда Р.П.	Готельно-ресторанна справа Міжнародний готельний бізнес
21.	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	Новосьолов О.В.	Готельно-ресторанна справа Міжнародний

			готельний бізнес
22.	Брендування курортів	Мендела І.Я.	Курортна справа
23.	Висока кухня	Лояк Л.М.	Курортна справа
24.	Вступ до спеціальності. Студентський путівник	Мельник Н.В.	Міжнародний готельний бізнес
25.	Гастродипломатія	Новосьолов О.В.	Курортна справа
26.	Гастрономічний туризм	Загнибіда Р.П.	Міжнародний готельний бізнес
27.	Географія курортів Європи	Мельник Н.В.	Курортна справа
28.	Дипломатичний і діловий протокол та етикет	Загнибіда Р.П.	Міжнародний готельний бізнес
29.	Етнічні кухні	Польова Л.В.	Готельно-ресторанна справа
30.	Іміджологія та піар в готельно-ресторанній і курортній сфері	Новосьолов О.В.	Курортна справа
31.	Іміджологія та піар в готельно-ресторанній сфері	Новосьолов О.В.	Міжнародний готельний бізнес
32.	Інклюзивні послуги в готельно-ресторанній і курортній сфері	Польова Л.В.	Курортна справа
33.	Інклюзивні послуги в готельно-ресторанній сфері	Польова Л.В.	Міжнародний готельний бізнес
34.	Інноваційні технології в ГРС	Новосьолов О.В.	Готельно-ресторанна справа
35.	Інформаційні технології у готельно-ресторанному господарстві	Мендела Є.М.	Готельно-ресторанна справа Міжнародний готельний бізнес
36.	Історія індустрії гостинності	Новосьолов О.В.	Готельно-ресторанна справа Міжнародний готельний бізнес
37.	Кейтеринг	Загнибіда Р.П.	Готельно-ресторанна справа Міжнародний готельний бізнес
38.	Крос-культурний сервіс в сфері гостинності	Мельник Н.В.	Готельно-ресторанна справа
39.	Кулінарна етнологія	Польова Л.В.	Міжнародний готельний бізнес
40.	Кулінарне мистецтво	Польова Л.В.	Готельно-ресторанна справа
41.	Курорти України	Мельник Н.В.	Курортна справа
42.	Кухні народів світу	Польова Л.В.	Готельно-ресторанна справа
43.	Лакшері-сервіс	Лояк Л.М.	Курортна справа
44.	Міжнародні стандарти суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу	Мельник Н.В.	Міжнародний готельний бізнес
45.	Міжнародні стандарти у сфері гостинності	Мельник Н.В.	Курортна справа
46.	Обслуговування у барах	Загнибіда Р.П.	Готельно-ресторанна справа

47.	Оздоровчий та медичний туризм	Мельник Н.В.	Курортна справа
48.	Організація SPA та Wellness-індустрія	Польова Л.В.	Міжнародний готельний бізнес
49.	Організація виставкової та ярмаркової діяльності	Мельник Н.В.	Міжнародний готельний бізнес
50.	Робота сомельє	Загнибіда Р.П.	Готельно-ресторанна справа
51.	Сервісологія	Лояк Л.М.	Готельно-ресторанна справа
52.	Стандартизація суб`єктів і послуг у готельно-ресторанному господарстві	Румянцева І.Б.	Готельно-ресторанна справа
53.	Стартапи	Новосьолов О.В.	Міжнародний готельний бізнес
54.	Тренди в готельно-ресторанному бізнесі	Лояк Л.М.	Міжнародний готельний бізнес
55.	Управління брендом в готельно-ресторанному бізнесі	Мендела І.Я.	Готельно-ресторанна справа
56.	Управління лакшері сервісом	Лояк Л.М.	Міжнародний готельний бізнес
57.	Управління стартапами в готельно-ресторанній сфері	Новосьолов О.В.	Готельно-ресторанна справа
58.	Цифрові комунікації в готельно-ресторанному бізнесі	Новосьолов О.В.	Міжнародний готельний бізнес Курортна справа