

**ПРИВАТНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Економіка та організація туристичної діяльності»**

перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

**за спеціальністю 242 Туризм
галузі знань 24 Сфера обслуговування
кваліфікація бакалавр з туризму**

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

**ПВНЗ Університету Короля Данила
Голова вченої ради**

_____ **А.І. Луцький**

(протокол №__ від _____ 2018 р.)

Освітня програма вводиться в дію з __ 2018р.

Ректор _____ А.І. Луцький

(наказ № __ від « __ » _____ 2018 р.)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»
освітньо-професійної програми
першого рівня вищої освіти

рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)
за спеціальністю – 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань – 24 Сфера обслуговування
кваліфікація – бакалавр з готельно-ресторанної справи

ПЕРЕДМОВА

Освітню програму розроблено проектною групою ПВНЗ Івано-Франківського університету права імені Короля Данила Галицького, згідно з вимогами діючого Закону України «Про вищу освіту», а також листа МОН України №1/9-239 від 28.04.2017 року.

Програма відповідає першому рівню вищої освіти та восьмому кваліфікаційному рівню за Національною рамкою кваліфікації та затверджена рішенням Вченої ради університету від 26.05.2017 р. Протокол №10 .

Проектна група (Наказ ректора ПВНЗ Івано-Франківського університету права імені Короля Данила Галицького від 24.03.2017 р. №125-ВК):

1. Бойко М.М. – кандидат економічних наук (керівник проектної групи, гарант освітньої програми);
2. Григорська Н.М. – кандидат економічних наук;
3. Дорош О.В. – кандидат економічних наук;
4. Петрина М.Ю. – кандидат економічних наук.

**1. Профіль освітньої програми
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

1- Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу	Приватний вищий навчальний заклад Івано-Франківський університет права імені Короля Данила Галицького
Ступінь вищої освіти	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра , одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання – 4 роки
Наявність акредитації	Відсутня
Цикл/рівень	Перший (бакалаврський) рівень FQ-ЕНЕА – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень, НРК – 6 рівень / Бакалавр
Передумови	Наявність атестату про повну загальну середню освіту або диплому молодшого спеціаліста з відповідної спеціальності
Мова викладання	Українська
Термін освітньої програми дії	4 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://iful.edu.ua/navchannya/bakalavr/gotelno-restoranna-sprava/ Опис освітніх програм
2 - Мета освітньої програми	
<i>Метою</i> освітньо-професійної програми є формування особистості висококваліфікованого фахівця, здатного проектувати, організовувати й контролювати процес надання послуг у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі	
3 – Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	<p>Галузь знань - 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність - 241 «Готельно-ресторанна справа»</p> <p>Мета навчання – формування загальних та фахових компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності у сфері готельно-ресторанної справи. - концепції: інформаційна, патріотично-виховна, гуманістична, глобалізаційна, геопросторової організації, національної</p>

	<p>ідентичності, сталого розвитку; постіндустріальна, холистичного маркетингу, сервісна;</p> <p>-принципи: студентоцентричний, компетентнісно-орієнтований, практико-орієнтований, міждисциплінарний.</p> <p>Методи і засоби: загально- та спеціальнонаукові (методи просторового аналізу, економічні, соціологічні, психологічні), інформаційні, методи готельно-ресторанного обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p>
--	---

Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
--------------------------------------	---------------------

Основний фокус освітньої програми	Загальна. Акцент на здатності здійснювати організаційні заходи, пов'язані з готельно-ресторанною справою.
--	---

Особливості програми	Відсутні
-----------------------------	----------

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Академічні права випускників	Можливість продовження навчання за другим (магістерським) рівнем; отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціальностях; академічної мобільності.
-------------------------------------	--

Працевлаштування випускників (для регульованих професій - обов'язково)	<ul style="list-style-type: none"> - фахівець з готельного обслуговування; - фахівець із спеціалізованого обслуговування; - фахівець з організації дозвілля; - організатор туристичної і готельної діяльності.
---	--

5 - Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	Студенто-центроване навчання
-------------------------------	------------------------------

Оцінювання	Усні та письмові екзамени, комп'ютерне тестування, практика Оцінювання за 100 бальною системою.
-------------------	--

6 – Програмні компетентності

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати професійні проблеми та практичні завдання у сфері готельно-ресторанної діяльності як в процесі навчання, так і в робочому процесі, що передбачає застосування теоретичних та практичних знань і навичок, що формують індустрію гостинності.
Загальні компетентності	<p>ЗК1.Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами;</p> <p>ЗК2.Здатність до застосування загальнонаукових та</p>

	<p>фундаментальних знань, розуміння предметної області і професії;</p> <p>ЗК3.Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування рідною та іноземною мовами;</p> <p>ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;</p> <p>ЗК5.Здатність працювати самостійно та в команді, навички міжособистісної взаємодії;</p> <p>ЗК6. Здатність до сприйняття культури та звичаїв інших країн і народів, толерантного ставлення до національних, расових, конфесійних відмінностей;</p> <p>ЗК7. Здатність до пошуку оброблення та аналізу інформації;</p> <p>ЗК8. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в новій ситуації;</p> <p>ЗК10.Здатність до комунікаційної взаємодії в готельно-ресторанній справі.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>СК1.Здатність і готовність організувати процес надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних та готельних закладів;</p> <p>СК2.Розуміти організаційно-економічний механізм підвищення конкурентоспроможності національних підприємств сфери послуг;</p> <p>СК3.Здатність і готовність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення та технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства;</p> <p>СК4.Здатність і готовність здійснювати раціональне використання просторових та матеріальних ресурсів;</p> <p>СК5. Здатність і готовність здійснювати контроль якості надання послуг підприємствами готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>СК6. Здатність управляти поточною діяльністю готельно-ресторанного підприємства, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність його діяльності;</p> <p>СК7. Здатність і готовність планувати процес надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних та готельних закладів;</p> <p>СК8.Обирати оптимальні способи реалізації готельно-ресторанних послуг, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи;</p> <p>СК 9. Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств туристичної галузі.</p> <p>СК10.Здатність і готовність до реалізації культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурологічного надбання;</p>

СК11. Розуміти організаційно-економічний механізм підвищення конкурентоспроможності національних підприємств сфери послуг;

СК12. Здатність організувати та контролювати технологічні процеси виробництва і споживання готельно-ресторанного продукту (послуг);

СК13. Здатність дотримуватися етичних та правових норм, що з урахуванням соціальної політики держави регулюють відносини людини з людиною, суспільством, навколишнім середовищем;

СК14. Відстежувати тенденції функціонування національного та світового ринків туристичних послуг, встановлювати взаємозв'язок між розвитком туризму та соціально-економічними процесами у країні;

СК15. Використовувати інформаційні технології у процесі створення та реалізації готельно-ресторанних послуг;

СК16. Здатність вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

СК17. Здатність застосувати основні методи організації безпеки життєдіяльності людей, їх захисту від можливих наслідків аварій, катастроф, стихійних лих, інших ситуацій при наданні готельно-ресторанних послуг;

СК18. Здатність керувати колективом на підприємствах готельно-ресторанної індустрії;

СК19. Здатність організувати дотримання санітарно-гігієнічних норм в готельно-ресторанних закладах.

7- Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН1: Знання і розуміння основних положень законодавства, національних і міжнародних, які регулюють діяльність підприємств готельного та ресторанного господарства і курортів;

ПРН2: Уміння організувати та удосконалити процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів

ПРН3: Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів санаторно-курортного, ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів

ПРН4: Уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації тогово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.

	<p>ПРН5: Уміння проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення.</p> <p>ПРН6: Уміння оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик</p> <p>ПРН7: Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію</p> <p>ПРН8: Знати види, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах</p> <p>ПРН9: Уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації</p> <p>ПРН10: Уміння і розуміння принципів і процесів щодо організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна):</p> <p>ПРН11: Уміння демонструвати навички володіння державною та іноземними мовами;</p> <p>ПРН12: Знання і уміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві;</p> <p>ПРН13: Уміння використовувати надбання національних культур у сфері готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН14: Уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів;</p> <p>ПРН15: Уміння адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях;</p> <p>ПРН16: Уміння дотримуватися загальноприйнятих норм поведінки та моралі у міжособистісних відносинах</p> <p>ПРН17: Уміння виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики;</p> <p>ПРН18: Уміння приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності;</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення підготовки бакалаврів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за кількісними та якісними показниками відповідає чинним нормам та ліцензійним вимогам з кожного циклу підготовки навчального плану.
Матеріально-технічне	Матеріально-технічна база – це комплекс сучасних, технічно оснащених споруд, які забезпечують ліцензійні вимоги щодо

забезпечення	необхідних навчальних площ, комп'ютерів тощо при підготовці фахівців заявленої спеціальності
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Навчально-методичне забезпечення дисциплін 100 відсоткове. ВНЗ має власну бібліотеку та книгосховище. Фонд бібліотеки налічує понад 32 тис. примірників літератури. Функціонує університетська локальна комп'ютерна мережа.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Відсутні угоди про академічну мобільність, подвійне дипломування тощо
Міжнародна кредитна мобільність	Відсутні угоди про міжнародну академічну мобільність, подвійне дипломування тощо
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відсутні

СТРУКТУРА ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ

Галузь знань 24 Сфера обслуговування,
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Складові освітньо-професійної програми	Загальна кількість		Структура, %
	Кредитів ЄКТС	Годин	
БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ	144	4320	60
Цикл загальної підготовки	34	1020	14,17
Цикл професійної підготовки	110	3300	45,83
ВИБІРКОВІ ДИСЦИПЛІНИ	60	1800	25
Цикл загальної підготовки	25	750	10,42
Цикл професійної підготовки	35	1050	14,58
ЦИКЛ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ	33	990	13,75
ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ	3	90	1,25
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:	240	7200	100

Перелік навчальних дисциплін

Перший рік		Кредити	Семестр
БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ		ЄКТС	
Цикл загальної підготовки			
БЗП-01	Іноземна мова І	6	1-2
БЗП-02	Іноземна мова ІІ	2	1-2
БЗП-03	Соціальна та економічна історія України	3	1
БЗП-04	Українська мова (за проф. спрямув.)	3	2
БЗП-06	Історія української культури	3	1
Цикл професійної підготовки			
БПП-01	Економічна теорія	8	1-2
БПП-02	Вища математика	6	1
БПП-03	Інформаційні технології	5	1
БПП-04	Гігієна і санітарія в галузі	4	2
БПП-05	Мікробіологія	5	1
БПП-06	Харчова хімія	3	1
Вибіркові дисципліни			
Цикл загальної підготовки			
ВЗП-05/ ВЗП-06	Соціологія / Політологія	4	2
Навчальна практика		9	2
Другий рік			
Базові дисципліни			
Цикл загальної підготовки			
БЗП-01	Іноземна мова І	10	3-4
БЗП-02	Іноземна мова ІІ	4	3-4
БЗП-05	Філософія	3	3
Цикл професійної підготовки			
БПП-07	Економіка підприємства	4	3
БПП-08	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4	4
БПП-09	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	4	4
БПП-10	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4	4
БПП-12	Організація готельного господарства (теоретична частина)	4	3-4
БПП-14	Технологія продукції ресторанного господарства	5	3-4
БПП-16	Товарознавство продуктів харчування	5	3
БПП-17	Бухгалтерський облік	4	4
Виробнича практика (технологічна)		9	4
Третій рік			
Базові дисципліни			
Цикл професійної підготовки			
БПП-12	Організація готельного господарства (теоретична частина)	6	5

БПП-14	Технологія продукції ресторанного господарства	3	5
БПП-11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	5
БПП-13	Організація ресторанного господарства (теоретична частина)	7	5-6
БПП-15	Інженерне обладнання будівель	4	6
БПП-18	БЖД (в т.ч. охорона праці та цивільний захист)	3	6
БПП-19	Діловодство у готельно-ресторанній справі	3	6
БПП-12	Організація готельного господарства (курсова робота)	1,5	5
Вибіркові дисципліни			
Цикл загальної підготовки			
ВЗП-01/ ВЗП-02	Ділова іноземна мова I / Ділова іноземна мова II	8	5-6
ВЗП-03/ ВЗП-04	Трудове право України / Етика в готельно-ресторанній справі	5	5
Цикл професійної підготовки			
ВПП-11/ ВЗП-12	Особливості зарубіжного сервісу / Традиції та культура харчування народів світу	5	6
Виробнича практика (організаційна)		9	6
Четвертий рік			
Базові дисципліни			
Цикл професійної підготовки			
БПП-13	Організація ресторанного господарства (теоретична частина)	3	7
БПП-13	Організація ресторанного господарства (курсова робота)	1,5	7
БПП-20	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	4	7
БПП-21	PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі	3	8
Вибіркові дисципліни			
Цикл загальної підготовки			
ВЗП-01/ ВЗП-02	Ділова іноземна мова I / Ділова іноземна мова II	8	7-8
Цикл професійної підготовки			
ВПП-01/ ВПП-02	Фінансовий менеджмент готельно-ресторанного підприємства / Логістичне забезпечення готельно-ресторанної справи	5	8
ВПП-03/ ВПП-04	Організація спеціальних форм обслуговування/ /Експертиза якості надання послуг готельного та ресторанного господарства	6	7
ВПП-05/ ВПП-06	Організація рекреаційних послуг/ Технологія забезпечення безпеки послуг у готельному та ресторанному бізнесі	6	7
ВПП-07/ ВПП-08	Барна справа та організація роботи сомельє / Міжнародна готельна індустрія	5	7
ВПП-09/ ВПП-10	Організація анімаційних послуг / Організація дозвілля	5	8
ВПП-13/ ВПП-14	Інноваційні технології готельно-ресторанної справи /Ділове спілкування	3	8

Виробнича практика (комплексна)		6	8
Державний екзамен з іноземної мови		1,5	8
Комплексний екзамен (дисципліни "Організація готельного господарства", "Організація ресторанного господарства")		1,5	8

ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація за спеціальністю здійснюється у формі: <ul style="list-style-type: none"> ▪ державного екзамену з іноземної мови; ▪ комплексного екзамену (дисципліни "Організація готельного господарства", "Організація ресторанного господарства").
Вимоги до атестаційного/єдиного державного кваліфікаційного екзамену (екзаменів) (за наявності)	Відсутні особливі умови проведення кваліфікаційних екзаменів

VII Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Принципи забезпечення якості освіти:

- відповідності європейським та національним стандартам якості вищої освіти;
- забезпечення якості відповідає різноманітності систем вищої освіти, закладів вищої освіти, програм і студентів;
- забезпечення постійного підвищення якості;
- забезпечення якості враховує потреби та очікування студентів, роботодавців та інших зацікавлених сторін.

Процедурами забезпечення якості освіти є:

- розробка стратегії і політики в сфері якості вищої освіти;
- розробка механізму формування, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- організація підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- формування необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів за кожною освітньою програмою;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу та підтримки здобувачів вищої освіти;

- оприлюднення об'єктивної неупередженої інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- розробка політики щодо ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях здобувачів вищої освіти;
- інших процедур і заходів.

Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм.

Здійснюється моніторинг і періодичний перегляд програм з метою забезпечення їх відповідності потребам студентів і суспільства. Це передбачає оцінювання:

- змісту програми в контексті останніх досліджень у сфері обслуговування, туризму, підприємництва, гарантуючи відповідність програми сучасним вимогам;
- потреб суспільства, що змінюються;
- навчального навантаження здобувачів вищої освіти, їх досягнень і результатів завершення освітньої програми;
- ефективності процедур оцінювання студентів;
- очікувань, потреб і задоволеності здобувачів вищої освіти змістом та процесом навчання;
- навчального середовища відповідності меті і змісту програми.

Оцінювання здобувачів вищої освіти базується на принципах студентоорієнтованого навчання та передбачає наступне:

- оцінювачі (експерти) ознайомлені з існуючими методами проведення тестування та екзаменування і отримують підтримку для розвитку власних навичок у цій сфері;
- критерії та методи оцінювання, а також критерії виставлення оцінок оприлюднюються на сайті університету;
- оцінювання здобувачів вищої освіти дозволяє продемонструвати ступінь досягнення ними запланованих результатів навчання;
- оцінювання здобувачів вищої освіти є послідовним, прозорим та проводиться відповідно до встановлених процедур.

Система підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників розробляється у відповідності до діючої нормативної бази та будується на наступних принципах:

- обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації;
- прозорості процедур організації стажування та підвищення кваліфікації;
- моніторингу відповідності змісту програм підвищення кваліфікації задачам професійного діяльності;
- обов'язковості впровадження результатів підвищення кваліфікації в наукову та педагогічну діяльність;

Університет забезпечує освітній процес необхідними та доступними для здобувачів вищої освіти ресурсами (кадровими, методичними, матеріальними, інформаційними та ін.) та здійснює відповідну підтримку студентів. При

плануванні, розподілі та наданні навчальних ресурсів і забезпеченні підтримки здобувачів вищої освіти враховуються потреби різноманітного студентського контингенту (такого як студенти: з досвідом, заочної форми навчання, працюючі, з особливими потребами) та принципи студентоорієнтованого навчання.

Внутрішнє забезпечення якості освіти гарантує, що всі необхідні ресурси відповідають цілям навчання, є загальнодоступними, а студенти поінформовані про їх наявність.

Публічність інформації про діяльність університету забезпечується згідно з наказом Міністерства освіти та науки України від 19.02.2015 № 166 «Деякі питання оприлюднення інформації про діяльність вищих навчальних закладів». На офіційному веб-сайті університету розміщується: Статут, Ліцензія та сертифікати, Положення про Вчену Раду, Правила прийому до ПВНЗ та коледжу, Положення про організацію освітнього процесу, штатний розпис тощо.

Заходи із запобігання і виявлення плагіату сформовані та здійснюються у ПВНЗ «Івано-Франківський університет права імені Короля Данила Галицького» на таких принципах:

- самостійне виконання індивідуальних завдань;
- повага до всіх учасників освітнього процесу незалежно від їхнього світогляду, соціального стану, релігійної та національної приналежності;
- дотримання норм законодавства про авторське право;
- посилання на джерела інформації у разі запозичень ідей, тверджень, відомостей;
- демонстрація поваги до Конституції і законів України і дотримання їхніх норм.

У випадку виявлення плагіату відповідні особи притягуються до відповідальності відповідно до законодавства України та діючих норм університету.

Спеціальні вимоги до зарахування: Набір на спеціальність освітнього рівня «бакалавр» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного тестування та особи, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста. Для успішного засвоєння освітньої програми бакалавра абітурієнти повинні мати повну загальну середню освіту та здібності до оволодіння знаннями, уміннями й навичками в галузі загальноєкономічних та фахових наук.

Профіль програми: організація діяльності туристичних підприємств у межах національного ринку та у сфері зовнішньоекономічних відносин.

Ключові результати навчання:

- оволодіння методологією оцінки рекреаційного потенціалу туристичних регіонів України та світу;
- підготовка до практичної роботи із індивідуальними туристами та організованими групами;
- набуття умінь щодо розрахунку економічного ефекту та ефективності туристичної діяльності для підприємства, регіону, країни та світу;
- формування знань щодо основ ведення туристичного бізнесу та вимог до організації поточної діяльності туристичного підприємства;
- формування комплексного уявлення про особливості розробки та реалізації кінцевої туристичної продукції, взаємодії учасників туристичного ринку на національному і міжнародному рівні;
- виховання поваги до суспільних норм і цінностей, забезпечення управління туристичним підприємством на засадах сталого економічного і екологічного розвитку.

Гарант освітньої програми

к.е.н. Бойко М.М.