



## Освітня програма «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

### МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Підготовка ерудованих і компетентних, з креативним мисленням фахівців у сфері гостинності, які здатні вирішувати професійні завдання в організаційній, сервісній, виробничій, технологічній, управлінській та інформаційній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

### МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ (ПОСАДИ)

- ✓ Фахівець із гостинності / ресторанної справи / організації дозвілля / готельного та ресторанного обслуговування / туристичного обслуговування
- ✓ Керуючий готелем, рестораном, spa-центром, банкетною службою
- ✓ Дистриб'ютор готельних та ресторанних послуг
- ✓ Менеджер з онлайн-бронювання послуг гостинності
- ✓ Івент-менеджер, фахівець із роботи з корпоративними клієнтами
- ✓ Керівник служби розміщення / сервісної служби
- ✓ Фахівець з організації дозвілля / із конференц-сервісу
- ✓ Організатор туристичної та готельної діяльності
- ✓ Консультанти з подорожей та організатори подорожей, керівники малих підприємств

### РОБОТОДАВЦІ - ПАРТНЕРИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ, УЧАСНИКИ ФОРМУВАННЯ ЗМІСТУ НАВЧАННЯ І ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Провідні вітчизняні та міжнародні готельні оператори та ресторани мережі: готелі міжнародних та українських брендів: «Fairmont», «Hilton», «Holiday Inn Kiev», «Hyatt Regency Kyiv», «Ibis Kiev City», «InterContinental», «Radisson Blu», «Ramada Encore», «Опера», дизайн-готель «11 Mirrors», апарт-готель «Senator», «Premier International», «Reikartz Hotel Group». Готельно-ресторанні комплекси: «Selfish club», «Трипільське Сонце» та ін. Бази стажування та практики: у міжнародних готельних і рестораних мережах України, Болгарії, Туреччини, Словаччини, Хорватії, Італії, Франції, ОАЕ та інші

### ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ (ПРЕДМЕТИ) ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Готельна справа. Ресторанна справа. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Психологія сервісної діяльності. Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі. Іноземна мова спеціальності. Організація туризму. Менеджмент готелів і ресторанів. Економіка готелів і ресторанів. Маркетинг. Управління дистрибуцією послуг. Комунікативний менеджмент. Дизайн. Івентивний менеджмент. Кондитерське та пекарське мистецтво. Конфліктологія та психологія ділового спілкування. Стартап-менеджмент в туризмі та інші

### КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

- Можливість навчання англійською мовою та вивчення декількох іноземних мов
- Інтерактивні виїзні практичні заняття та тісний контакт зі стейхолдерами-роботодавцями
- Залучення професіоналів-практиків, у тому числі міжнародних партнерів, до освітнього процесу на базі постійно діючої онлайн-платформи «FRGTB SAY SPEAKERS»
- Щорічне оплачуване професійне стажування у світових готельних та рестораних мережах з отриманням міжнародних сертифікатів
- Унікальна освітньо-інноваційна інфраструктура: спеціалізовані лабораторії з технології харчових виробництв, технології ресторанної продукції, організації обслуговування у ресторанному господарстві, енології та барної справи, кабінет Digital-технологій у готельно-ресторанному бізнесі, студії дизайну HoReCa, VR-технологій, креативний коворкінг KNUTEHUB, навчально-науковий центр бізнес-симуляції



Інформаційний  
буклет про  
університет