



НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ПРОВІДНИХ ВНЗ ШВЕЙЦАРІЇ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Туризм та індустрія гостинності вважаються одними з динамічних галузей сучасної світової економіки. За результатами Всесвітньої туристичної організації витрати туристів становлять 1,25 трлн дол. США, що складає 6 % доходів від світового експорту і 9 % світового ВВП. Кількість осіб, зайнятих у цій сфері діяльності, становить 249 млн. і за прогнозами до 2030 року досягне 323 млн.

Швейцарія відома своїми вищими навчальними закладами у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. У зв'язку з тим, що дипломи швейцарських шкіл та університетів визнаються в усьому світі, навчання в Швейцарії останнім часом набуває все більшої популярності та відкриває випускникам двері найпрестижніших міжнародних компаній.



У зв'язку із зазначеним вище Центром європейської освіти Київського національного торговельно-економічного університету було здійснено дослідження бакалаврських та магістерських програм провідних вищих навчальних закладів Швейцарії з метою збору переліку спеціальностей та дисциплін у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в цих ВНЗ.



Школа César Ritz Colleges
César Ritz Colleges Switzerland
<http://www.cesarritzcolleges.edu/en/>

Школа César Ritz Colleges Switzerland входить до Швейцарської освітньої групи (Swiss Education Group) – найбільшої групи спеціалізованих ВНЗ Швейцарії у сфері міжнародної гостинності. Вже більш ніж 25 років, працюючи на основі передових стандартів, цей ВНЗ виховує у студентів професійну гнучкість та здатність миттєвої адаптації до повсякденного ділового середовища – це саме те, що сьогодні вимагають відомі у сфері гостинності роботодавці: Hilton, Hyatt, Marriott, Shangri-La та інші.

Школа César Ritz розташовується в трьох чудово обладнаних кампусах: Ле-Бувре, на березі Женевського озера; Люцерн, центральна частина Швейцарії та Бріг, у підніжжя гори Маттерхорн. Можливість навчання в декількох кампусах дозволяє об'єднати теорію та практику з ультрасучасною матеріальною базою: від найсучасніших комп'ютерів, проекторів та інтерактивних класних дошок до лекційних театрів та виробничих кухонь. Студенти практикують різноманітні стилі сервісу, навички організації подій та банкетів як в кампусі, так і за його межами.

Бакалаврська програма *«Бакалавр з міжнародного бізнесу у сфері готельного та туристичного менеджменту»* (Bachelor of International Business in Hotel & Tourism Management) розрахована на три роки навчання. Завдяки співпраці з Вашингтонським державним університетом, студент може отримати одразу два дипломи бакалавра (César Ritz Colleges Bachelor of International Business in Hotel and Tourism Management та Washington State University Bachelor of Arts in Hospitality Business Management). Пропонуються спеціалізації у сфері менеджменту зовнішньоекономічної діяльності та в індустрії туризму та гостинності. Дана унікальна програма дозволяє набути практичних та управлінських навиків, підкріпивши їх стратегічними знаннями. Програма навчання наведена у таблиці.

1-й рік – навчання у кампусі в Ле-Бувре або Люцерні		Стажування
Організація харчування		
Семестр 1 (11 тижнів)	Семестр 2 (11 тижнів)	Оплачуване стажування в Швейцарії або за кордоном (4-6 місяців)
Дисципліни:	Дисципліни:	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Основи готельного та туристичного менеджменту. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Громадське харчування. ▪ Ділове письмове мовлення. ▪ Барна справа та організація роботи 	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Менеджмент інформаційних систем. ▪ Ораторське мистецтво. ▪ Основи харчування та харчування як наука. ▪ Набуття практичного досвіду у виробничій сфері. ▪ Основи громадського харчування та сервісу. ▪ Іноземна мова. 	<p>сомельє.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Математика для готельного бізнесу. ▪ Іноземна мова. 	
---	--	--

2-й рік - навчання у кампусі в Ле-Бувре або Люцерні

<i>Управління номерним фондом готелю та утримання готелів та ресторанів</i>			Стажування
<p>Семестр 3 (11 тижнів)</p> <p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Управління номерним фондом готелю. ▪ Глобалізація, людство та навколишнє середовище. ▪ Математика для готельного бізнесу. ▪ Мікроекономіка. ▪ Фінансовий бухгалтерський облік. 	<p>Семестр 4 (11 тижнів)</p> <p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Законодавство у сфері гостинності та туризму. ▪ Корпоративне середовище. ▪ Макроекономіка. ▪ Управлінський облік. ▪ Культурна диверсифікація в організаціях. 	<p>Семестр 5 (11 тижнів)</p> <p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Статистика. ▪ Міжнародна політика. ▪ Системи громадського харчування та контролю. ▪ Бізнес-етика в індустрії гостинності. ▪ Хімія продуктів харчування. 	<p>Оплачуване стажування в Швейцарії або за кордоном (4-6 місяців)</p>

3-й рік - навчання у кампусі в Бріга

<i>Міжнародний бізнес, бізнес-планування та спеціалізація</i>		
<p>Семестр 6 (11 тижнів)</p> <p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Принципи менеджменту. ▪ Фінансовий менеджмент. ▪ Маркетинг в індустрії гостинності. ▪ Туризм в глобальній перспективі. ▪ Проект по бізнес-плануванню. 	<p>Семестр 7 (11 тижнів)</p> <p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Управління кар'єрним зростанням. ▪ Управління людськими ресурсами. ▪ Операційний аналіз. ▪ Управління операційними сервісами. ▪ Проект по бізнес-плануванню. <p>Дисципліни за вибором.</p>	<p>Семестр 8 (11 тижнів)</p> <p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Економіка та державна політика. ▪ Соціальна психологія індустрії гостинності. ▪ Лідерство в готельній справі та організаційна поведінка. ▪ Проект по бізнес-плануванню. <p>Дисципліни за вибором.</p>

Дисципліни за вибором включені до чотирьох напрямів вивчення бізнесу таких, як:
1) Міжнародний бізнес: міжнародний бізнес; світова електронна торгівля; управління доходом (виручкою); маркетингова стратегія та розвиток; маркетинг дестинацій.

- 2) Бізнес стартап:** підприємництво: створення власного бізнесу; мистецтво ділових переговорів.
- 3) Кулінарні тренди:** кулінарні тренди та гастрономія; харчування та медіа; поглиблений курс з барної справи та організації роботи сомельє.
- 4) Туризм та управління сталим розвитком:** сучасні підходи до міжнародного туризму; стійкі туристичні підприємства; стратегічний туристичний менеджмент.

Студент може отримати ступінь *магістра з міжнародного бізнесу у сфері готельного та туристичного менеджменту* (Master in International Business in Hotel and Tourism Management). Навчання проходить за такою програмою.

Навчання протягом 9 місяців	4-6 місячне стажування	Навчання протягом 3 місяців
<p><i>Навчання у кампусі м. Бріг протягом 3 семестрів (1 семестр – 11 тижнів)</i></p> <p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 семестр – менеджмент сфери харчування на напоїв; міжнародний туристичний менеджмент; іноземна мова. ▪ 2 семестр – управлінський бухгалтерський облік та фінанси; поведінка споживача та стратегічний маркетинг; іноземна мова; <i>дисципліни за вибором.</i> ▪ 3 семестр – управління персоналом та організаційна поведінка; методи дослідження; іноземна мова; <i>дисципліни за вибором.</i> 	<p><i>Оплачуване стажування в Швейцарії або закордоном (4-6 місяців)</i></p>	<p><i>Навчання у кампусі м. Бріг протягом семестру (11 тижнів)</i></p> <p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Проект бізнес-плану. ▪ Стратегічний менеджмент у сфері гостинності. <p><i>Дисципліни за вибором.</i></p>
<p>Дисципліни за вибором включені до чотирьох напрямів вивчення бізнесу таких, як:</p> <p>1) Міжнародний бізнес: міжнародний бізнес; світова електронна торгівля; управління доходом (виручкою); маркетингова стратегія та розвиток; маркетинг дестинацій.</p> <p>2) Бізнес стартап: підприємництво: створення власного бізнесу; мистецтво ділових переговорів.</p> <p>3) Кулінарні тренди: кулінарні тренди та гастрономія; харчування та медіа; поглиблений курс з барної справи та організації роботи сомельє.</p> <p>4) Туризм та управління сталим розвитком: сучасні підходи до міжнародного туризму; стійкі туристичні підприємства; стратегічний туристичний менеджмент.</p>		

Також студент може отримати ступінь *магістра з менеджменту міжнародної гостинності* (Master of Science in International Hospitality Management). Ступінь магістра наук студент отримує після проходження

навчання, програма якого наведена у таблиці, яке допомагає розкрити навички критичного мислення та вирішення поставлених цілей, які необхідні при роботі на керівних посадах. Протягом навчання здобуваються основи для подальшої роботи щодо отримання ступеня доктора філософії.

Навчання протягом 9 місяців	4-6 місячне стажування	Навчання протягом 6 місяців
<p><i>Навчання у кампусі м. Бріг протягом 3 семестрів (1 семестр – 11 тижнів)</i></p> <p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Менеджмент сфери харчування на напоїв. ▪ Інформаційні технології та електронна комерція. ▪ Іноземна мова. ▪ Управлінський бухгалтерський облік та фінанси. ▪ Поведінка споживача та стратегічний маркетинг. ▪ Управління персоналом та організаційна поведінка. ▪ Методи дослідження. <p>Дисципліни за вибором.</p>	<p><i>Оплачуване стажування в Швейцарії або закордоном (4-6 місяців)</i></p>	<p><i>Навчання у кампусі м. Бріг протягом 2 семестрів (1 семестр – 11 тижнів)</i></p> <p>Обов'язковим є написання наукової роботи та обрання дисциплін за вибором.</p>
<p>Дисципліни за вибором включені до чотирьох напрямів вивчення бізнесу таких, як:</p> <p>1) Міжнародний бізнес: міжнародний бізнес; світова електронна торгівля; управління доходом (виручкою); маркетингова стратегія та розвиток; маркетинг дестинацій; організація роботи фронт-офісу.</p> <p>2) Бізнес стартап: підприємництво: створення власного бізнесу; мистецтво ділових переговорів.</p> <p>3) Кулінарні тренди: кулінарні тренди та гастрономія; харчування та медіа; поглиблений курс з барної справи та організації роботи сомельє.</p> <p>4) Туризм та управління сталим розвитком: сучасні підходи до міжнародного туризму; стійкі туристичні підприємства; стратегічний туристичний менеджмент.</p>		



CULINARY ARTS
ACADEMY
SWITZERLAND

**Академія кулінарного мистецтва
Culinary Arts Academy Switzerland**

<http://www.culinaryartsswitzerland.com>

Culinary Arts Academy Switzerland володіє унікальними перевагами, завдяки своєму розташуванню у самому центрі Європи та маючи кампуси в німецькомовній та франкомовній частинах Швейцарії. Це дає можливість студентам поринути в два різних культурних та мовних середовища, перейняти кулінарний досвід та традиції цих регіонів. Знаходячись на території кампусів César Ritz Colleges (одна з провідних світових шкіл управління в індустрії гостинності), Culinary Arts Academy Switzerland розташовується в двох мальовничих місцевостях: в самому центрі Люцерна, відомого туристичного центра, та в Ле-Бувре, на березі Женевського озера.

В обох кампусах студент зможе отримати задоволення від використання в навчальному процесі сучасного обладнання та новітніх технологій в класних кімнатах, ресторанах та кухнях. Навчання пропонується як за бакалаврською програмою, розрахованою на 3 роки, так і за магістерською, розрахованою на 1 рік. Після завершення кожного року навчання, випускнику пропонується оплачуване стажування (4-6 місяців) у Швейцарії або в іншій країні світу на вибір.

Програма навчання **«Бакалавр кулінарного мистецтва»** (Bachelor's Culinary Arts Programm) передбачає навчання за таким трирічним планом.

1-й рік – навчання у кампусі в Люцерні або в Ле-Бувре			Стажування
Набуття навичок			
Семестр 1 (11 тижнів) Дисципліни: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Основи класичної кулінарної теорії та практичні навички. ▪ Досвід роботи в галузі. ▪ Безпека харчових продуктів та санітарія. ▪ Французька або німецька мова на вибір. 	Семестр 2 (11 тижнів) Дисципліни: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Кулінарні навички у підготовці столів для банкету. ▪ Управління на кухні. ▪ Ділове спілкування. ▪ Основи пекарської та кондитерської майстерності. ▪ Французька або німецька мова на вибір. 	Семестр 3 в кампусі в Ле-Бувре (11 тижнів) Дисципліни: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Національні кухні європейських країн. ▪ Гарманже. ▪ Харчування. ▪ Французька або німецька мова на вибір. 	Оплачуване стажування в Швейцарії або за кордоном (4-6 місяців)
Закінчивши 1-й рік навчання студент отримує Швейцарський сертифікат з кулінарної майстерності (Swiss Advanced Certificate in Culinary Arts)			

2-й рік – навчання у кампусі в Ле-Бувре		
Оволодіння мистецтвом		Стажування
Семестр 4 (11 тижнів) Дисципліни: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Національні кухні народів світу. ▪ Ресторанний сервіс та менеджмент. ▪ Вино, напої та міксологія. ▪ Маркетинг в індустрії харчування. 	Семестр 5 (11 тижнів) Дисципліни: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Вишукана кухня. ▪ Поглиблений курс з пекарської та кондитерської майстерності. ▪ Менеджмент в ресторанному бізнесі. ▪ Основи досліджень в ресторанній галузі. 	Оплачуване стажування в Швейцарії або за кордоном (4-6 місяців)
Закінчивши 2-й рік навчання студент отримує Швейцарський диплом про вищу освіту з кулінарії (Swiss Higher Diploma in Culinary Studies)		
3-й рік - навчання у кампусі в Ле-Бувре		
Професіоналізм в кулінарній справі		
Семестр 6 (11 тижнів) Дисципліни: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Складання бізнес-плану для підприємця. ▪ Концепція кулінарного планування. ▪ Проект розвитку сфери харчування. ▪ Презентація кулінарних страв. ▪ Шоколадне мистецтво. 	Семестр 7 (11 тижнів) Дисципліни: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Складання бізнес-плану для підприємця. ▪ Менеджмент кулінарних подій. ▪ Гастрономічні та харчові тренди. ▪ Філософія харчування. ▪ Кухні світу та підбір вина. 	
Закінчивши 3-й рік навчання студент отримує ступінь бакалавра з кулінарного мистецтва (Bachelor of Arts (Honours) in Culinary Arts)		

Студент може отримати окрему спеціалізацію **«Мистецтво приготування кондитерської випічки та шоколадних виробів»** (Specialisation in Swiss Pastry and Chocolate Arts). Інтенсивна програма навчання розрахована на 22 тижні, протягом яких студент отримує навички в приготуванні випічки та різноманітних кондитерських виробів. Програма навчання наведена у таблиці.

1 рік – навчання у кампусі в Люцерні		
Мистецтво приготування випічки та шоколадних виробів		Стажування
Семестр 1 (11 тижнів) Дисципліни: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Швейцарська випічка та шоколадне мистецтво 1-го рівня. ▪ Набуття практичного досвіду у виробничій сфері. ▪ Іноземна мова. 	Семестр 2 (11 тижнів) Дисципліни: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Швейцарська випічка та шоколадне мистецтво 1-го рівня. ▪ Іноземна мова. 	Оплачуване стажування в Швейцарії або за кордоном (4-6 місяців)
Сертифікат спеціаліста у сфері швейцарської випічки та шоколадного мистецтва (Certificate in Swiss Pastry and Chocolate Arts)		

Магістерська програма за спеціальністю **«Кулінарний менеджмент»** (Master of International Business in Culinary Management) забезпечує випускникам глибинні знання в сферах кулінарного та гастрономічного мистецтва. Отримавши даний ступінь, студент зможе продемонструвати свої

інноваційні ідеї при розробці власного бізнес-плану у сфері кулінарії. Програма передбачає такий перелік дисциплін, наведений у таблиці.

Навчання протягом 6 місяців у кампусі Ле-Бувре		
<i>Відкрийте світ кулінарії</i>		
<p>Семестр 1 (11 тижнів)</p> <p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Основи класичної кухні. ▪ Безпека харчових продуктів та санітарія. ▪ Місце кулінарного мистецтва к культури. ▪ Дизайн меню. ▪ Французька мова. 	<p>Семестр 2 (11 тижнів)</p> <p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Світова харчова індустрія. ▪ Пекарські та кондитерські вироби. ▪ Кулінарний терруар. ▪ Курс по підбору вина до кулінарних страв. ▪ Французька мова. 	<p>Оплачуване стажування в Швейцарії або за кордоном (4-6 місяців)</p>
<p>Після перших 6 місяців навчання студент отримує диплом після університетської освіти (Postgraduate Diploma in Culinary Arts)</p>		
Навчання протягом 6 місяців у кампусі Ле-Бувре		
<i>Введення інновацій в кулінарні тренди</i>		
<p>Семестр 3 (11 тижнів)</p> <p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Креативні стилі приготування страв. ▪ Кулінарні страви в медіа. ▪ Сенсорна оцінка готових страв. ▪ Проект бізнес-плану. ▪ Французька мова (за вибором студента). 	<p>Семестр 4 (11 тижнів)</p> <p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Шоколадне та кондитерське мистецтво. ▪ Банкетний та івентивний кейтиринг. ▪ Інноваційні тренди в галузі харчування. ▪ Проект бізнес-плану. ▪ Французька мова (за вибором студента). 	<p>Оплачуване стажування в Швейцарії або за кордоном (4-6 місяців)</p>
<p>По завершенню навчання студент отримує магістерський диплом з кулінарного менеджменту (Master of International Business in Culinary Management)</p>		



Школа готельного менеджменту ІНТТІ
ІНТТІ (International Hotel and Tourism Training Institute)
School of Hotel Management

<http://www.ihtti.com/en/>

Школа готельного менеджменту ІНТТІ розташована у м. Невшатель, Швейцарія. В рамках передової та мотиваційної програми навчання в школі ІНТТІ вивчають менеджмент індустрії гостинності з основами готельного дизайну, індустрії розкоші та брендингу. Групи студентів порівняно невеликі, що сприяє взаємодії кожного студента з викладачем, ефективності викладання дисциплін та ін. ІНТТІ School of Hotel Management розташована в колишній будівлі готелю, що була реставрована та наразі є ультрасучасним студентським кампусом.

Навчання за бакалаврською програмою (Bachelor of Arts in International Hospitality and Design Management) складає 3 роки. Після кожного року студенту пропонується оплачуване стажування у Швейцарії або за кордоном на вибір. Навчання за магістерською програмою (Master of International Business in Hotel and Design Management) складає 1 рік, після чого студенту пропонується робота за спеціальністю. Оплата за навчання включає в себе проживання та харчування.

Навчання за *бакалаврською програмою «Менеджмент міжнародної гостинності та дизайну готелів»* (Bachelor of Arts in International Hospitality and Design Management) передбачається за таким планом, наведеним у таблиці.

1-й рік навчання	
Семестр 1 (5 місяців)	Стажування (4-6 місяців)
<p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Барна справа та організація роботи сомельє. ▪ Основи сервісу у сфері харчування та напоїв та складання меню. ▪ Сервіс у ресторанній службі. ▪ Управління витратами ресторанної служби. ▪ Вина, бар та робота сомельє. ▪ Основи гостинності. ▪ Здоров'я та гігієна. ▪ Інформаційні системи. ▪ Основи бухгалтерського обліку. ▪ Персональний розвиток та лідерство. ▪ Іноземна мова на вибір: французька, німецька, іспанська або північно-китайський діалект. 	<p>Оплачуване стажування в Швейцарії або за кордоном</p>

2-й рік навчання		
	Семестр 2 (5 місяців)	Стажування (4-6 місяців)
<p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Управління службою експлуатації номерного фонду. ▪ Завдання та роль служби експлуатації номерного фонду. ▪ Фронт-офіс, управління номерним фондом готелю та служба консьєржів. ▪ Використання системи OPERA на фронт-офісі. ▪ Фінансовий бухгалтерський облік. ▪ Основи івент-менеджменту та івент-декорування. ▪ Служба готелю по організації банкетів та прийомів. ▪ Маркетинг. ▪ Ділові комунікації та лідерство. ▪ Основи інтер'єрного декорування. ▪ Аудіовізуальні технології. ▪ Іноземна мова на вибір: французька, німецька, іспанська або північно-китайський діалект. 		<p>Оплачуване стажування в Швейцарії або за кордоном</p>
3-й рік навчання		
Семестр 3 (5 місяців)	Семестр 4 (5 місяців)	Написання наукової роботи (6 тижнів)
<p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Персонал та основи менеджменту. ▪ Розвиток продукту та бренду. ▪ Управління маркетинговою діяльністю в індустрії послуг. ▪ Управлінський облік. ▪ Прикладні дослідницькі навички. ▪ Логістика та постачання в івент-індустрії. ▪ Веб-дизайн та AutoCAD. ▪ Управління об'єктами гостинності та дизайн. ▪ Дизайн інтер'єру. ▪ Управління в індустрії розкоші. ▪ Аудіовізуальні технології. ▪ Іноземна мова на вибір: французька, німецька, іспанська або північно-китайський діалект. 	<p>Дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Поведінка споживача. ▪ Додаткові переваги готельного продукту та представлення цих переваг кінцевому споживачу. ▪ Розвиток малого бізнесу та підприємництво. ▪ Управління персоналом та бізнес-стратегія. ▪ Управління проектами. ▪ Інновації в дизайні та технологіях. 	

Магістерська програма «Менеджмент міжнародної гостинності та дизайну готелів» (Master of International Business in Hotel and Design Management) створена для випускників вищих навчальних закладів, які прагнуть до успішної кар'єри, отримавши професійну підготовку як в теоретичній, так і в практичній частині менеджменту індустрії розкоші, готельного менеджменту та виконавчого управління. Програма навчання складається з двох семестрів, кожен з яких становить п'ять місяців. Після

кожного семестру студенту пропонується 4-6 місячне оплачуване стажування в Швейцарії або за кордоном.

Дисципліни, які студент вивчає протягом першого семестру:
ресторанна служба та постачання; управління ресторанною службою; основи управління ресторанною службою та складання меню; управління службою експлуатації номерного фонду; фронт-офіс, управління номерним фондом готелю та служба консьєржів; готельні інформаційні системи; основи дизайну інтер'єру; візуальні технології; використання програми AutoCAD; управлінський облік; персонал та принципи менеджменту; управління маркетинговою діяльністю в індустрії послуг; іноземна мова на вибір: французька, німецька, іспанська або північно-китайський діалект.

Дисципліни, які студент вивчає протягом другого семестру:
управління міжнародною індустрією розкоші; електронний маркетинг та управління взаємовідносинами з клієнтами; корпоративні фінанси для готельних менеджерів; управління проектами; розвиток управлінського професіоналізму; віртуальна система проектування; стратегічний менеджмент інтер'єрного дизайну; прогнозування світових трендів в індустрії дизайну інтер'єрів; розробка споруд та дизайн; нові дизайнерські проекти; іноземна мова на вибір: французька, німецька, іспанська або північно-китайський діалект.



Школа готельного менеджменту SHMS Swiss Hotel Management School

<http://www.shms.com/en/>

SHMS є провідним ВНЗ готельного та туристичного менеджменту у складі Swiss Education Group — найбільшої англомовної освітньої групи в Швейцарії. Школа Swiss Hotel Management School забезпечує навчання міжнародного рівня, приймаючи на території двох кампусів студентів більш ніж з 80 країн. Протягом перших двох років навчання студенти проходять платне стажування, під час якого здобувають практичні навички. По закінченню студенти мають змогу отримати до трьох міжнародних дипломів Швейцарії, Англії та США.

Навчання здійснюється як за бакалаврською програмою (Bachelor of Arts in International Hospitality and/or Events Management), розрахованою на 3 роки, так і за магістерськими програмами (Master of International Business in Hotel, Resort and Spa Management та Master of International Business in Food & Beverage and Restaurant Management), розрахованими на 1 рік. Навчання проходить англійською мовою. Також обов'язковою складовою навчального процесу є вивчення декількох іноземних мов. Тому Swiss Hotel Management School пропонує на вибір курси французької, німецької, південно-китайської та іспанської мов.

Два рази на рік студентам надається можливість прийняти участь в Міжнародному форумі працевлаштування, організованому Swiss Education Group, де студенти можуть зустрітися з представниками більш ніж 60 провідних компаній у сфері гостинності та знайти роботу.

Бакалаврська програма «Міжнародний готельний менеджмент / Івентивний менеджмент» (Bachelor of Arts in International Hospitality and/or Events Management) розрахована на два або три роки навчання. Студенти, які вирішили навчатися тільки два роки отримують швейцарський диплом за спеціальністю «Менеджмент готельного господарства» (Swiss Diploma in Hotel Operations Management). На третьому році студенти мають можливість отримати швейцарський диплом про вищу освіту (Swiss Higher Diploma), а по завершенню ступінь бакалавра за обраною спеціальністю: International Hospitality Management або International Hospitality and Events Management. Програма навчання представлена у таблиці.

1 рік навчання	2 рік навчання	3 рік навчання	
Семестр 1 (5 місяців)	Семестр 2 (5 місяців)	Семестр 3 (5 місяців)	Семестр 4 (5 місяців)
Дисципліни:			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Сервісна теорія в ресторанній службі. ▪ Менеджмент ресторанної служби. ▪ Управління витратами ресторанної служби. ▪ Винна та барна карта. ▪ Основи гостинності. ▪ Основи бухгалтерського обліку. ▪ Інформаційні системи. ▪ Особистісний розвиток та комунікації. ▪ Практичний досвід у бізнесі. ▪ Французька або німецька мова на вибір. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Управління службою експлуатації номерного фонду. ▪ Фронт-офіс та управління номерним фондом готелю. ▪ Операції на фронт-офісі з використання програми OPERA. ▪ Маркетинг. ▪ Фінансовий облік. ▪ Бізнес-комунікації. ▪ Основи івентивного менеджменту. ▪ Основи туризму та географії. ▪ Служба готелю по організації банкетів та прийомів. ▪ Основи менеджменту. ▪ Іноземна мова на вибір: французька, німецька, іспанська або північно-китайський діалект. 	<p>На третьому році студент обирає спеціалізацію.</p> <p style="text-align: center;">Спеціальність «Міжнародний готельний менеджмент» передбачає вивчення таких дисциплін:</p>	
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Стратегії по управлінню доходами. ▪ Менеджмент персоналу. ▪ Маркетинговий менеджмент для сфери обслуговування. ▪ Управлінський облік. ▪ МІСЕ ринки та логістика. ▪ Управлінські проекти. ▪ Міжкультурні комунікації. ▪ Проектування об'єктів та менеджмент. ▪ Економіка гостинності. ▪ Професійний кар'єрний розвиток. ▪ Іноземна мова на вибір: французька, німецька, іспанська або північно-китайський діалект. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Сучасні тенденції. ▪ Розвиток ресторанної справи. ▪ Стратегічний менеджмент. ▪ Стратегічне управління людськими ресурсами та бізнес-стратегії. ▪ Лідерство та культура. ▪ Міжнародний курортний та спа-менеджмент.
Спеціальність «Міжнародний готельний менеджмент та івентивний менеджмент»:			
<p>Оплачуване 4-6 місячне стажування в Швейцарії або за кордоном</p>	<p>Оплачуване 4-6 місячне стажування в Швейцарії або за кордоном</p>	<p>Обов'язкове написання наукової роботи протягом 6 тижнів.</p>	
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Стратегії по управлінню доходами. ▪ Менеджмент персоналу. ▪ Маркетинговий менеджмент для сфери обслуговування. ▪ Управлінський облік. ▪ МІСЕ ринки та логістика. ▪ Управлінські проекти. ▪ Проектне планування івентів. ▪ Проектна організація івентів. ▪ Економіка гостинності. ▪ Професійний кар'єрний розвиток. ▪ Іноземна мова на вибір: французька, німецька, іспанська або північно-китайський діалект. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Сучасні тенденції. ▪ Івентивний менеджмент. ▪ Стратегічний менеджмент. ▪ Зв'язки з громадськістю, електронний маркетинг в індустрії гостинності та подій. ▪ Лідерство та культура. ▪ Міжнародний курортний та спа-менеджмент.

Студент може отримати диплом *Магістра з міжнародного бізнесу* (Master of International Business) та такими спеціальностями, як – *«Управління*

готельним бізнесом, курортами та спа» (Master of International Business in Hotel, Resort and Spa Management) або «Організація харчування та ресторанний менеджмент» (Master of International Business in Food & Beverage and Restaurant Management).

Програма навчання за спеціальністю *«Управління готельним бізнесом, курортами та спа»* передбачає навчання протягом 5 місяців (один академічний семестр) та оплачуване 4-6 місячне стажування в Швейцарії або за кордоном. Дисципліни, які включає дана програма навчання: основи швейцарської гостинності; сучасні тенденції; розвиток ділових лідерських навичків; управління культурною диверсифікацією; операційний менеджмент та управління проектами; готельний електронний маркетинг; фінансовий менеджмент в спа індустрії; управління ресторанною службою на курортах; спа менеджмент; велнес-менеджмент; курортний та спа проект.

Програма навчання за спеціальністю *«Організація харчування та ресторанний менеджмент»* наведена у таблиці.

Семестр 1 (5 місяців)	Семестр 2 (5 місяців)
<i>Дисципліни:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ресторанна служба та технологічні операції. ▪ Служба готелю по організації банкетів та прийомів. ▪ Управління витратами ресторанної служби. ▪ Сучасні тенденції ресторанного бізнесу та ресторанні концепції. ▪ Вино та інші алкогольні напої. ▪ Управління барною справою. ▪ Основи менеджменту. ▪ Менеджмент персоналу. ▪ Адміністративно-господарське управління. ▪ Французька або німецька мова на вибір. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ресторанна служба та технологічні операції. ▪ Управління івент-кейтерингом. ▪ Управління витратами ресторанної служби та управління доходами. ▪ Організація харчування та ресторанний менеджмент. ▪ Виготовлення та дегустація вина. ▪ Складання бізнес-плану закладу ресторанного господарства. ▪ Стратегічний сервісний маркетинг. ▪ Ресторанні підприємства та сервісний дизайн. ▪ Управління якістю ресторанного підприємства.
Оплачуване 4-6 місячне стажування в Швейцарії або за кордоном	Оплачуване 4-6 місячне стажування в Швейцарії або за кордоном

Також студент може отримати *ступінь магістра наук (Master of Science) за спеціальністю «Менеджмент міжнародної гостинності» (International Hospitality Management)*. Програма навчання передбачає п'ятимісячне навчання у кампусі, а також шестимісячне перебування студента або в кампусі або за межами його, під час якого він має написати науковий проект. **Дисципліни**, які студент вивчатиме протягом п'яти місяців такі: *операційний менеджмент; управління проектами; розвиток навичків для бізнес-лідерства; сучасні системи управління; управління соціальними мережами; стратегічне управління доходами; бізнес-стратегії; стратегічний дизайн сервісного досвіду; управління ризиками та непередбачуваними ситуаціями.*



Лозаннська школа готельного менеджменту
Ecole Hoteliere de Lausanne
<http://www.ehl.edu/en>

Лозаннська школа готельного менеджменту була заснована у 1893 р. та є першою у світі школою готельного менеджменту. В кінці XIX ст. в Швейцарії був небувалий туристичний бум. Потрібні були професіонали індустрії гостинності у великій кількості. Це підштовхнуло Jacques Tschumi, впливового члена Swiss Hotel Association, заснувати школу готельного менеджменту. Лозаннська школа готельного менеджменту стала першою школою, яка навчала студентів професії гостинності. Школа поєднує давні традиції швейцарської якості у сфері готельного бізнесу з новітніми технологіями. Школа готельного менеджменту пропонує університетський рівень навчання амбіційним та талановитим студентам, які бажають займати високі посади в індустрії міжнародної гостинності.

Бакалаврська програма «Менеджмент міжнародної гостинності» (Bachelor of Science in International Hospitality Management) розрахована на чотири роки навчання. В її рамках здійснюється навчання як готельному менеджменту, так і управлінню бізнесом взагалі. Програма навчання наведена у таблиці.

	Кількість годин	Кількість кредитів ЄКТС
Підготовчий курс		
<i>Кулінарія I</i>		
Гастрономічна кулінарія	40	8
Організація кулінарного процесу закусточних та бістро у великих торговельних центрах	50	
Кулінарна практика	25	
Приготування фуршетних страв	45	
<i>Кулінарія II</i>		
Хлібобулочні вироби	15.5	6
Кондитерські вироби	25	
Виготовлення мучних кондитерських виробів	25	
<i>Ресторанна справа</i>		
Гастрономічний ресторан	54	9
Ресторани «швидкого харчування»	46	
Головний бар ресторану	35	

Коктейльний бар	35	
Організація банкетів.	45	
Енологія та наука про напої		
Енологія та вина – регіони виготовлення	42.5	6
Наука про напої	25	
Управління номерним фондом готелю		
Служба експлуатації номерного фонду	24	6
Фронт-офіс	36	
Контроль та логістика		
Ресторанна служба	32.5	5
Попередні підготовчі роботи	25	
Основи культури гостинності		
Економіка гостинності	18	9
Їжа та культура	18	
Антропологія гостинності	18	
Операційний менеджмент в управлінні номерним фондом готелю	18	
Французька для початківців (рівень А1)	30	
Французька для початківців (рівень А2)	30	
Французька на рівні В1	30	
Стажування по завершенню навчання протягом 24 тижнів		12
Перший рік		
<i>Семестр 1</i>		
Основи готельного менеджменту I		
Управління витратами ресторанної служби	30	12
Операційний менеджмент в управлінні номерним фондом готелю	30	
Основи готельного маркетингу	30	
Поведінка працівників на робочому місці	30	
Бізнес-інструменти I		
Фінансовий облік	45	13
Мікроекономіка	30	
Управлінські інформаційні системи	30	
Математика	45	
Комунікації та культура I		
Бізнес-комунікації	30	5
Ділова французька мова	30	
Іспанська мова (рівні А1-В2)	30	
Німецька мова (рівні А1-В2)	30	
Північно-китайський діалект (рівень А1)	30	
Російська мова (рівень А1)	30	
<i>Семестр 2</i>		
Основи готельного менеджменту II		
Економіка в туризмі	45	11
Якість надання сервісу	30	
Операційний маркетинг в індустрії гостинності	30	
Бізнес-інструменти II		
Основи фінансового аналізу	30	11
Макроекономіка	30	
Статистика	45	
Комунікації та культура II		
Академічна письмова мова	30	8
Ділова французька мова (рівні А2-В2)	30	

Іспанська мова (рівні А1-В2)	30	
Німецька мова (рівні В1-В2)	30	
Північно-китайський діалект (рівень А1)	30	
Російська мова (рівень А1)	30	
Управління правовими ризиками	30	
Другий рік		
<i>Семестр 3</i>		
Бізнес-аналіз		
Управління доходами	45	12
Управлінський облік	45	
Інформація про клієнтів та управління каналом розподілу	30	
Прикладний менеджмент індустрії гостинності		
Системи управління з розвитку потенціалу співробітників	30	12
Міжнародний сервісний маркетинг	30	
Сервісно-операційний менеджмент	30	
Комунікації та культура III		
Ділова французька мова (рівні А2-С1)	30	6
Іспанська мова (рівні А1-В2)	30	
Німецька мова (рівні А1-С1)	30	
Північно-китайський діалект (рівень А1)	30	
Російська мова (рівень А1)	30	
<i>Семестр 4</i>		
Адміністративне стажування протягом 24 тижнів на рівні менеджера та обов'язково у готельній сфері		30
Третій рік		
<i>Семестр 5</i>		
Комплексний економічний аналіз		
Корпоративна стратегія	45	15
Фінанси підприємства	45	
Методологія дослідження / Управління проектами	30	
Комплексний менеджмент в індустрії гостинності		
Фінанси у сфері нерухомості	30	15
Управління активами в індустрії гостинності	30	
Організаційний капітал та управління	30	
<i>Семестр 6</i>		
Дисципліни на вибір (студент має обрати щонайменше 3 дисципліни та отримати за них 8 кредитів ЄКТС):		
<i>Міжнародний готельний розвиток; внутрішній аудит та контроль в готелі; тренди в готельному франчайзингові; управління попитом для оптимального завантаження готелю; нові напрями управління доходами; розвиток підприємницьких проектів; інноваційний менеджмент; стратегії розвитку бізнесу для малих та середніх підприємств; дослідження поведінки споживача; міжкультурний менеджмент гостинності; цифровий маркетинг; стратегічне інвестування; економіка та фінанси; управління портфелем цінних паперів; управління розкішними брендами в індустрії гостинності.</i>		
Програма навчання завершується за вибором студента - написанням дипломної роботи або дипломного проекту		

3 вересня 2015 р. Лозаннська школа готельного менеджменту відкриває нову програму на рівні «магістр» - *«Магістр з міжнародного готельного бізнесу»* (Master of Science HES-SO in Global Hospitality Business), яка розрахована на 18 місяців навчання та дозволить студентам пройти навчання

одразу в трьох університетах на трьох континентах а саме в Лозаннській школі готельного менеджменту (Швейцарія), в Х'юстонському університеті (США) та в Гонконгському політехнічному університеті (Китай). Програма навчання наведена у таблиці.

	Кількість годин	Кількість кредитів ЄКТС
Лозаннська школа готельного менеджменту – семестр 1		
Дисципліни:		
1. Бізнес-стратегії в індустрії гостинності Європи, Близького Сходу та Африки	40	4,5
2. Фінансування та інвестування в нерухомість у сфері гостинності	40	4,5
3. Фінанси підприємства та концепції міжнародних фінансів	40	4,5
4. Методи бізнес-пошуку та інструменти управління проектами	40	4,5
Загальна кількість кредитів за 1 семестр		18
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Професійний сертифікат I «Управління попитом готельних підприємств». ▪ Розпочинає написання проектної роботи у співпраці з міжнародною корпорацією*. ▪ Виробнича практика в Парижі, Берліні або Барселоні. 	25 60	 6
Гонконгський політехнічний університет – семестр 2		
Дисципліни:		
1. Бізнес-стратегії в індустрії гостинності Азійського регіону: китайський готельний та туристичний бізнес	39	4,5
2. Управління якістю послуг в готельному та туристичному бізнесі	39	4,5
3. Управління маркетинговою діяльністю підприємств готельного та туристичного бізнесу	39	4,5
4. Управління доходами підприємств готельного бізнесу	39	4,5
5. Управлінська практика (курс за вибором для підготовки до стажування)	5	
Загальна кількість кредитів за 2 семестр		18
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Професійний сертифікат II «Укладання угод та оцінювання готельного бізнесу». ▪ Написання проектної роботи у співпраці з міжнародною корпорацією*. ▪ Виробнича практика в Макао, Чжухаї, Шанхаї або Пекіні. 	25 60	 6
Коледж ім. Конрада Н. Хілтона, Х'юстонський університет – семестр 3		
Дисципліни:		
1. Бізнес-стратегії в індустрії гостинності Американського та Карибського регіонів	45	4,5
2. Інноваційні технології в індустрії гостинності	45	4,5
3. Організаційна поведінка та стратегії лідерства	45	4,5
4. Дисципліни за вибором	45	4,5
Загальна кількість кредитів за 3 семестр		18
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Професійний сертифікат III «Управління галузевою аналітикою». ▪ Написання проектної роботи у співпраці з міжнародною корпорацією*. ▪ Виробнича практика в Сан-Антоніо, Нью-Йорку або Вашингтоні. 	25 60	 6
* Написання проектної роботи	> 800	30



Школа готельного та туристичного менеджменту HTMi
HTMi Hotel and Tourism Management Institute
<http://www.htmi.ch/>

HTMi – це міжнародна школа готельного та туристичного менеджменту в Швейцарії, яка знаходиться в німецькому кантоні Люцерн, в місті Зоренберг. В школі навчаються біля 220 студентів з різних країн. Навчання в школі проходить англійською мовою, але оскільки школа розташована в німецькій частині Швейцарії, то німецька мова є обов'язковою для вивчення та включена в програму навчання. Школа є центром кулінарного менеджменту (Culinary management), менеджменту організації подій (Events Management) та має свій, єдиний у Швейцарії, дослідний центр у сфері готельної індустрії.

Академічний рік в HTMi складається з 20 тижнів навчання та 20-24 тижнів оплачуваного стажування в готелях та ресторанах Швейцарії. Випускники працевлаштовуються в закордонні готелі, туристичні компанії та інші підприємства сфери послуг. У HTMi є свій клуб випускників, які допомагають студентам як в працевлаштуванні, так і у встановленні ділових зв'язків.

Навчання для здобуття *ступеня «бакалавр»* передбачається за такою програмою, наведеною у таблиці.

1-й рік навчання	
Certificate in International Hotel & Tourism Operations (Сертифікат «Міжнародні операції в готельному та туристичному бізнесі»)	
<i>Дисципліни:</i>	<i>Кількість годин</i>
Основи туризмознавства	40
Сучасні підходи в готельному менеджменті	40
Ресторанна служба: теорія та практика	60
Кулінарія: теорія та практика	60
Управління витратами ресторанної служби	80
Інформаційні технології	40
Ділова англійська мова	40
Німецька мова	80
Проектування готельного підприємства	20
Всього	460

2-й рік навчання	
Diploma in International Hotel & Tourism Management (Диплом «Міжнародний готельний та туристичний менеджмент»)	
<i>Дисципліни:</i>	<i>Кількість годин</i>
Готельний та курортний менеджмент	40
Фінанси готельного підприємства	40
Основи маркетингу	40
Методи дослідження	40
Основи винної та барної справи	40
Операції у відділі управління номерним фондом готелю	60
Управління персоналом	40
Ресторанний менеджмент	40
Інформаційні технології	40
Ділова англійська мова	40
Німецька мова	40
Проектування готельного підприємства	20
Всього	480
3-й рік навчання	
Higher Diploma in International Hotel & Tourism Management (Диплом вищого ступеня «Міжнародний готельний та туристичний менеджмент»)	
<i>Дисципліни:</i>	<i>Кількість годин</i>
Фінанси готельного підприємства	40
Поведінка споживача послуг	40
Управління персоналом	40
Маркетинг дестинацій	40
Івентивний менеджмент	60
Управління номерним фондом готелю	60
Методи дослідження	40
Ділова англійська мова	40
Проектування готельного підприємства	20
Ресторанний та барний менеджмент	20
Всього	400
Bachelor, BSc (honours) Degree in International Hotel and Tourism Management (Бакалавр з «Міжнародного готельного та туристичного менеджменту»).	
По завершенню навчання студенту додатково присвоюється ступінь «бакалавр» Університету Ольстера (University of Ulster) – ВНЗ Великобританії за спеціальністю «Готельна справа та туризм».	
Крім того, студент, який успішно закінчив навчання та отримав BSc (honours) Degree, нагороджується також ступенем «Бакалавр з готельного та івентивного менеджменту» (Bachelor of Arts Degree in Hotel and Events Management)	
<i>Дисципліни:</i>	<i>Кількість годин</i>
Управління та ефективність комерційної діяльності	60
Туристичне планування, розвиток та менеджмент	60
Туризм та готельний бізнес	60
Управління маркетингом послуг	60
Стратегічний менеджмент в індустрії гостинності	60
Дослідницький проект	60
Всього	360

Отримати ступінь магістра студент може за такими програмами:
«Магістр з готельного менеджменту» (Master of Arts (MA) in Hotel Business

Management) та *«Магістр з готельного та туристичного менеджменту»* (**Master of Science in Hospitality and Tourism Management**).

Програма *«Магістр з готельного та туристичного менеджменту»* передбачає навчання протягом одного року. **Дисципліни**, які вивчаються: *фінанси готельного підприємства та системи контролю; туристичний менеджмент; управління трудовими ресурсами; сучасний готельний маркетинг; управління сервісними операціями; поведінка споживача; креативний менеджмент; німецька мова; методи та підходи бізнес-планування*. Загальна кількість годин навчання становить 330 год.

По завершенню навчання студент має написати бізнес-план, як вид наукової роботи, в обсязі 10 тис. слів.

Програма *«Магістр з готельного та туристичного менеджменту»* розрахована на студентів, які досягли 24 річного віку та мають диплом бакалавра. Навчання розраховане на один рік. По завершенню навчання студенту також видається диплом магістра Університету Единбургу ім. Непера (Edinburgh Napier University), Великобританія. Програма навчання передбачає вивчення таких дисциплін, як: *фінанси готельного підприємства та системи контролю; туристичний менеджмент; управління персоналом; сучасний готельний маркетинг; управління сервісними операціями; методи дослідження; стратегічний менеджмент; креативний менеджмент*. Програма розрахована на 320 академічних годин.

Протягом навчання студент має написати наукову роботу на 10-14 тис. слів. Тема роботи має бути пов'язана з готельним та туристичним менеджментом, а також базуватися на власному досвіді, який студент отримав протягом попереднього стажування.