



Освітня програма «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ»

ОС «БАКАЛАВР»

МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

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

МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ (ПОСАДИ)

- ✓ Фахівець із гостинності / ресторанної справи / організації дозвілля / готельного та ресторанного обслуговування / туристичного обслуговування (Hotel Operations Manager, Guest Relations Manager, Front Desk Supervisor, Housekeeping Manager, Food and Beverage Manager, Event Coordinator, Spa Manager, Restaurant Manager, Catering Manager, Catering Sales Manager, Catering Coordinator, Food Stylist)
- ✓ Івент-менеджер, фахівець із роботи з корпоративними клієнтами
- ✓ Керівник служби розміщення / сервісної служби
- ✓ Фахівець з організації дозвілля / з конференц-сервісу

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 Kyiv», «Hyatt Regency Kyiv», «Ibis Kyiv 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

Готельні і ресторани мережі України, Болгарії, Туреччини, Словаччини, Хорватії, Італії, Франції.

ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ (ПРЕДМЕТИ) ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Готельна справа. Ресторанна справа та кейтеринг. Професійне обладнання HoReCa. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі. Іноземна мова спеціальності. Організація туризму. Менеджмент готелів і ресторанів. Економіка готелів і ресторанів. Маркетинг. Startup-тренінг. Управління дистрибуцією послуг. Комунікативний менеджмент. Дизайн. Івентивний менеджмент. Кондитерське та пекарське мистецтво. Енологія та інші.

КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

- Висока якість вищої освіти, підтверджена сертифікатом Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти про зразкову акредитацію освітньої програми
- Можливість навчання англійською мовою та вивчення декількох іноземних мов (італійська, іспанська, німецька, французька, польська)
- Інноваційний підхід до освітнього процесу, інтерактивні виїзні практичні заняття, реалізація моделі «Будуємо кар'єру під час навчання»
- Дуальна, змішана, неформальна форми здобуття вищої освіти, академічна мобільність та подвійне дипломування, сертифікатні програми
- Залучення професіоналів-практиків, у тому числі міжнародних партнерів, до освітнього процесу на базі постійно діючої онлайн-платформи «FTB SAY SPEAKERS»
- Щорічне оплачуване професійне стажування у міжнародних готельних та рестораних мережах з отриманням сертифікатів
- Комфортна та безпечна інфраструктура, сучасний кампус, інноваційна матеріально-технічна база, коворкінги, хаби.
- Менторство, програми підтримки студентів

✉ hrb@knu.edu.ua



Сайт
університету