



241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»



Гарант програми – **Давидова Оксана Юріївна**
доктор економічних наук, професор,
завідувач кафедри готельного і ресторанного
бізнесу

факультет міжнародної економіки і
підприємництва

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа Hotel and restaurant business
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – магістр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма – Готельно-ресторанна справа
Мета освітньої програми	Підготовка висококваліфікованих конкурентоздатних фахівців з готельно-ресторанного бізнесу, здатних на основі поєднання комплексу фундаментальних знань та професійних компетентностей розуміти принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства, аналізувати процеси і тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу, оцінювати, систематизувати, синтезувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних складних задач дослідницького та/або інноваційного характеру у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації
Фокус та особливості (унікальність) програми	Підготовка магістрів з готельно-ресторанної справи за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» фокусується на формуванні системи знань та професійних навичок щодо організаційних, сервісних,



управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу у міжнародному, крос-культурному бізнес-середовищі, векторально-орієнтовані на досягнення стратегічного розвитку підприємств індустрії гостинності в умовах невизначеності та альтернативності.

Особливістю є викладання українською та англійською мовами, можливість закордонного стажування та отримання практичного досвіду в сфері готельного і ресторанного бізнесу; міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з поглибленою практичною складовою, які здатні концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку готельного і ресторанного бізнесу, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень у мультикультурному бізнес-середовищі готельного і ресторанного бізнесу.

Ключові слова: суб'єкти готельно-ресторанного господарства, девелопмент, інновації, гостинність, підприємництво, конкурентоспроможність, якість обслуговування, аналіз, дослідження

**Опис
предметної
області**

Об'єкти вивчення: готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень

Цілі навчання – набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.

Теоретичний зміст предметної області

Готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства

Методи, методики та технології:

методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології

Інструменти та обладнання: виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-



Харківський національний
економічний університет
імені Семена Кузнеця

Кафедра готельного
і ресторанного бізнесу

Форма навчання	аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Денна, заочна
Термін навчання	очна (денна) форма – 90 кредитів, 1 рік 4 місяці; заочна форма – 90 кредитів, 1 рік 4 місяці
Академічні права випускників	Магістр може продовжувати навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти та набувати додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти

КОМПОНЕНТИ ПРОГРАМИ

Освітні компоненти	Кредити ЄКТС
Обов'язкові освітні компоненти	
МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	3
СУЧАСНІ ІТ-ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ПОСЛУГ	3
ІННОВАЦІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	5
КУРСОВА РОБОТА "ІННОВАЦІЯ У ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ"	1
ПІДПРИЄМНИЦТВО У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	4
МІЖНАРОДНІ БІЗНЕС-СТРАТЕГІЇ ПІДПРИЄМСТВА	4
СТРАТЕГІЧНИЙ ТА ІВЕНТ-МЕНЕДЖМЕНТ	3
ГОСТИННІСТЬ ТА КРОС-КУЛЬТУРНІ ОСОБЛИВОСТІ В СФЕРІ ПОСЛУГ	4
МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ТА ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	4
ДЕВЕЛЕПМЕНТ ТА УПРАВЛІННЯ РЕСУРСАМИ В ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ	4
КОМПЛЕКСНА ПРАКТИКА ЗА ФАХОМ	17
ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА	3
ДИПЛОМНА РОБОТА	10
Вибіркові освітні компоненти	
<i>Вибіркові освітні компоненти</i>	
МАГ-МАЙНОР	5
МАГ-МАЙНОР	5
<i>Вибіркові освітні компоненти</i>	
МЕЙДЖОР 1	5
Економічна ефективність сервісної та інноваційної діяльності у	



готельно-ресторанному бізнесі	
Міжнародні готельно-ресторанні мережі	
МЕЙДЖОР 2	5
Сучасні комунікації та дипломатичний протокол	
Управління персоналом та конфліктологія	
МЕЙДЖОР 3	5
Етичні виміри та соціальна відповідальність у мультикультурному просторі	
Інноваційні технології подієвих заходів	

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

Інтегральна компетентність

❖ Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи

Загальні компетентності

- ❖ Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)
- ❖ Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
- ❖ Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей
- ❖ Здатність працювати в команді
- ❖ Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології
- ❖ Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні
- ❖ Здатність приймати обґрунтовані рішення
- ❖ Здатність працювати в міжнародному контексті

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

- ❖ 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 і ресторанного бізнесу
- ❖ Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
- ❖ Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу



- ❖ Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
- ❖ Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
- ❖ Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами
- ❖ Здатність до підприємницької діяльності
- ❖ Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
- ❖ Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг
- ❖ Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
- ❖ Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу
- ❖ 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
- ❖ Здатність концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку готельного і ресторанного господарства, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень в умовах невизначеності та альтернативності.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Конкурентними перевагами випускників програми є здатність розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу; ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення;



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; здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах; розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.

Випускники освітньої програми можуть обіймати такі посади: керівники (директор підприємства, виконавчий директор, керуючий готельним господарством, підприємством ресторанного господарства) підприємства готельного господарства; керівники підприємства ресторанного господарства (ресторан, бар, кафе, їдальня тощо); керівники виробничих підрозділів (завідувач корпусу (поверху) готелю, підприємства ресторанного господарства) у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту; керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; професіонали в галузі готельної та ресторанної справи; професіонали в галузі санаторно-курортної справи; професіонали із готельної та ресторанної справи (фахівець з гостинності, готельної справи, ресторанної справи) тощо.