



## **241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА**

освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»



Гарант програми – **Шталь Тетяна Валеріївна**  
доктор економічних наук, професор.  
декан факультету міжнародної економіки і  
підприємництва

факультет міжнародної економіки і  
підприємництва

### **ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА**

<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня програма</b>	Готельно-ресторанний бізнес Hotel and restaurant business
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Ступінь вищої освіти – бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма – Готельно-ресторанний бізнес
<b>Мета освітньої програми</b>	Підготовка кваліфікованих фахівців з готельно-ресторанного бізнесу, які мають загальні та спеціальні компетентності для організації ефективної сервісної та виробничої діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, здатні формувати ефективні управлінські рішення щодо швидкої адаптації у перманентному бізнес-середовищі, вирішувати складні завдання та проблеми галузі, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов та вимог
<b>Фокус та особливості (унікальність) програми</b>	Підготовка бакалаврів з готельно-ресторанної справи за освітньою програмою «Готельно-ресторанний бізнес» фокусується на формуванні системи спеціальних знань та професійних навичок щодо організації ефективного функціонування бізнес-структур готельно-ресторанного бізнесу у міжнародному, мультикультурному бізнес-середовищі.



Професійне спрямування: формування здатності здійснювати організаційну, підприємницьку, аналітичну діяльність з використанням сучасних підходів і методів організації сервісної діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Програма формує фундаментальні знання та професійні навички з унікальною спрямованістю здійснювати ефективну сервісну діяльність закладів готельного і ресторанного бізнесу.

Особливістю є міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з поглибленою практичною складовою, які здатні формувати ефективні управлінські рішення у мультикультурному бізнес-середовищі готельно-ресторанного бізнесу.

Реалізується шляхом надання системи спеціальних знань та навичок, потужної практичної підготовки, проходження практики у найкращих закладах готельно-ресторанного бізнесу як в Україні, так і за кордоном; проведення інтерактивних занять, ділових ігор, круглих столів, майстер-класів тощо у сучасно-обладнаних лабораторіях кафедри, а також у провідних закладах готельного і ресторанного бізнесу із залученням роботодавців - найкращих фахівців-практиків. Ключові слова: готельний бізнес, ресторанний бізнес, гостинність, сервісна діяльність, заклади готельно-ресторанного господарства, послуги, якість, безпека, мультикультурне бізнес-середовище.

### Опис предметної області

**Об'єкти вивчення:** готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Організацію виробництва продукції, організацію обслуговування споживачів, надання готельних та ресторанних послуг широкого спектру.

**Цілі навчання:** формування загальних і фахових компетентностей фахівця з готельно-ресторанного бізнесу для організації ефективної сервісної діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, здатних до успішного розв'язання спеціалізованих складних завдань і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов та вимог у сфері готельного і ресторанного бізнесу.



**Теоретичний зміст предметної області:** Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.

Спрямованість змісту предметної області освітньої програми на основи гостинності, організацію готельного господарства, організацію ресторанного господарства, харчова хімія та нутриціологія, гігієну і санітарію в галузі, товарознавство, технологію продукції ресторанного господарства, інформаційну технології у готельному і ресторанному бізнесі, економіку підприємства, маркетинг, проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу, управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві, стандартизацію, сертифікація і метрологію, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу.

**Методи, методики та технології:** загально- та спеціально-наукові методи: методи теоретичного та емпіричного дослідження, економіко-математичного аналізу; моделювання та прогнозування; методики аналізу даних, технології пошуку й обробки інформації; системного аналізу даних; експертного оцінювання готельно-ресторанного сервісу, пояснювально-ілюстративний (передавання значного масиву інформації); репродуктивний (засвоєння фактів, підходів, оцінок, висновків); метод проблемного викладення (формування навичок наукового пошуку); евристичний метод (активізація мислення, спонукання до пізнання); дослідницький метод (для імітації, реалізації наукового пошуку); метод проектів (з метою розвитку пізнавальних здібностей, творчої ініціативи, самостійності мислення, вміння вирішувати проблеми, орієнтуватися в інформаційному просторі, уміння прогнозувати результати бізнесу у сфері гостинності); тренінгові технології (сприяють формуванню власного досвіду щодо здійснення професійної діяльності, впевненості у собі), методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).

**Інструментарій та обладнання:** технічне обладнання та



оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, зокрема дистанційне навчання за допомогою ПНС (персональних навчальних систем) та спеціалізоване програмне забезпечення, що застосовується в діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу, оснащення та обладнання, що використовується у закладах готельного і ресторанного господарства

**Форма  
навчання**  
**Термін  
навчання**  
**Академічні  
права  
випускників**

Денна, заочна

очна (денна) форма – 240 кредитів, 3 роки 10 місяців;  
заочна форма – 240 кредитів, 4 роки 10 місяців

Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації, стажування. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.

## КОМПОНЕНТИ ПРОГРАМИ

Освітні компоненти	Кредити ЄКТС
<b>Обов'язкові освітні компоненти</b>	
УКРАЇНСЬКА МОВА (за професійним спрямуванням)	3
ВИЩА МАТЕМАТИКА	5
ІНФОРМАТИКА	5
ВСЕСВІТНЯ ІСТОРІЯ	4
ІНОЗЕМНА МОВА (за професійним спрямуванням)	9
ЕКОНОМІКА ДЛЯ БІЗНЕСУ	4
ІНЖЕНЕРНА ГРАФІКА	3
ФІЛОСОФІЯ	4
ВСТУП ДО ФАХУ: готельно-ресторанна справа	4
ОСНОВИ ГОСТИННОСТІ	5
ОЗНАЙОМЛЮВАЛЬНА ПРАКТИКА	4
ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА НУТРИЦІОЛОГІЯ	3
ТРАДИЦІЇ ТА КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ СВІТУ	3
ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ	4
ОСНОВИ КУРОРТОЛОГІЇ ТА РЕКРЕАЦІЇ	4
УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	4
ТОВАРОЗНАВСТВО	4



МІЖНАРОДНА ЕКОНОМІКА	4
ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	9
КУРСОВА РОБОТА: Технологія продукції ресторанного господарства	1
ОРГАНІЗАЦІЯ АНІМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	4
ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	4
ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	6
ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	10
КУРСОВА РОБОТА: Організація готельного господарства	1
СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І МЕТРОЛОГІЯ	4
МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	4
ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА	5
ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10
КУРСОВА РОБОТА: Організація ресторанного господарства	1
БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	4
ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	6
МАРКЕТИНГ ТА БРЕНДИНГ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	4
ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	5
КУРСОВИЙ ПРОЕКТ: Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	1
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	5
БЕЗПЕКА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	4
ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА	4
КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ЕКЗАМЕН ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ	2
ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	10
<b>Вибіркові освітні компоненти</b>	
Вибіркові навчальні дисципліни циклу загальної підготовки (вибір навчальних дисципліни здійснюється із загальноуніверситетського пулу)	
НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ	5



НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА ПРАВОВОГО СПРЯМУВАННЯ	5
Вибіркові навчальні дисципліни циклу професіональної підготовки (студенти обирають 4 навчальні дисципліни із загальноуніверситетського пулу)	
МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5
МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5
МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5
МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5
Студенти обирають одну дисципліну з кожного із запропонованих мейджорів:	
МЕЙДЖОР 1	5
Основи наукових досліджень в індустрії гостинності	
Патентознавство	
МЕЙДЖОР 2	5
Професійна етика та конфліктологія у готельно-ресторанному бізнесі	
Етика бізнесу	
МЕЙДЖОР 3	5
Захист прав споживачів у сфері обслуговування	
Організаційна культура у готельно-ресторанному бізнесі	
МЕЙДЖОР 4	5
Мистецтво сомельє та еногастрономія	
Організація здорового харчування	
МЕЙДЖОР 5	5
Іміджева ідеологія в готельно-ресторанному бізнесі	
Бізнес-планування	
МЕЙДЖОР 6	5
Організація обслуговування напоями	
Організація спеціальних форм обслуговування	

## ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

### Інтегральна компетентність

❖ Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.



**Загальні  
компетентності**

- ❖ Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.
- ❖ Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- ❖ Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ❖ Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ❖ Здатність працювати в команді.
- ❖ Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- ❖ Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
- ❖ Навики здійснення безпечної діяльності.
- ❖ Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

**Спеціальні  
(фахові,  
предметні)  
компетентності**

- ❖ Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ❖ Здатність спілкуватися іноземною мовою.
- ❖ Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- ❖ Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- ❖ Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
- ❖ Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
- ❖ Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ❖ Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах



(зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

❖ Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

❖ Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів

❖ споживачів.

❖ Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

❖ Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

❖ Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень

❖ забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

❖ Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

❖ Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

❖ Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.

## **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

Конкурентними перевагами випускників освітньої програми є здатність розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу; організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та





ресторанних послуг; здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів; застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства; здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства; визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу; організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки; розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності; аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу; презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу; формувати новаторські ідеї у сфері гостинності, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.

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