

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

УНІКАЛЬНІСТЬ ПРОГРАМИ

Гостинність — це мистецтво створювати враження. Саме цьому навчає освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа». Її унікальність — у гармонійному поєднанні академічної освіти, сучасних технологій гостинності, міжнародних стандартів сервісу, культури обслуговування та практичного досвіду, який здобувачі отримують під час практики на провідних підприємствах індустрії—вітчизняних та закордонних.

Студенти мають змогу здобути досвід роботи із сучасними технологіями обслуговування, навчитись управляти закладами гостинності, створювати конкурентоспроможні послуги та реалізовувати власні бізнес-ідеї.

Випускники програми — це професіонали, яких потребує сучасна індустрія гостинності в Україні та світі. Випускники програми створюють місця, куди хочеться повертатися, і кар'єру, якою пишаються

МЕТА ПРОГРАМИ

Підготувати конкурентоспроможних фахівців, які поєднують управлінське мислення, сучасні технології гостинності, високі стандарти сервісу та практичний досвід, щоб успішно розвивати готельно-ресторанний бізнес, створювати незабутні враження для гостей і впроваджувати інновації в індустрії гостинності.



ЗВЕРНІТЬ УВАГУ

- Галузь знань —
7 Транспорт та послуги
- Спеціальність —
7.2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
- Освітній ступінь —
бакалавр
- Освітній рівень —
перший
- Обсяг програми —
240 кредитів ЄКТС
- Термін навчання —
3 роки 10 місяців
- Форми навчання —
очна та заочна

КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ ПРОГРАМИ

Освітня програма забезпечує комплексну підготовку фахівців для індустрії гостинності: від проєктування та технологічного забезпечення закладів гостинності до менеджменту, маркетингу, економіки, управління якістю та організації сервісу в них.

Такий міждисциплінарний підхід формує універсальних професіоналів, які однаково впевнено працюють як з операційними процесами, так і з управлінськими рішеннями.

Навчання побудоване за принципом «теорія + практика + сучасні технології». Студенти проходять практичну підготовку на підприємствах сфери гостинності, працюють із

сучасними інформаційними системами, вивчають міжнародні стандарти сервісу та мають можливість формувати власну освітню траєкторію завдяки широкому вибору дисциплін.

Саме таке поєднання фундаментальної освіти, практичного досвіду та орієнтації на потреби сучасного бізнесу забезпечує випускникам конкурентні переваги на ринку праці та відкриває широкі можливості для професійного розвитку й започаткування власної справи.

«Мало володіти видатними якостями, треба ще вміти ними користуватися».

Ларошфуко

ВІДПОВІДНІСТЬ СУЧАСНИМ ВИМОГАМ

У програмі повною мірою враховано вимоги законодавства України в галузі освіти. Програма орієнтована на актуальні потреби ринку праці та підготовку конкурентоспроможних фахівців галузі обслуговування, затребуваних у різних сферах професійної діяльності. Поєднання сучасних освітніх компонентів, практичної підготовки та розвитку hard skills і soft skills забезпечує готовність випускників до ефективної роботи в умовах сучасних суспільних викликів і швидких змін.

ПРАКТИКООРІЄНТОВАНЕ НАВЧАННЯ

Навчання, наближене до реального бізнесу. Освітній процес поєднує сучасні інтерактивні методи навчання — тренінги, ділові ігри, кейс-методи, ситуаційне моделювання та майстер-класи — із ґрунтовною теоретичною підготовкою. Уже під час навчання здобувачі поєднують освіту з практикою та роботою у провідних закладах сфери гостинності, набуваючи професійного досвіду, управлінських і комунікативних навичок. На старших курсах відкриваються можливості для міжнародного стажування в готелях Туреччини, Італії та Болгарії, що дозволяє ознайомитися з європейськими стандартами сервісу та розширити професійні горизонти.

Навчання у професіоналів галузі. Студенти мають змогу брати участь у майстер-класах, тренінгах та онлайн-вебінарах за участю провідних рестораторів, готельєрів, представників професійних асоціацій, успішних підприємців і міжнародних експертів. Такий формат навчання допомагає не лише опанувати сучасні технології гостинності, а й розвинути критичне мислення, лідерські якості, уміння працювати в команді, приймати ефективні управлінські рішення та впевнено будувати власну професійну кар'єру.



ПРИКЛАДНЕ СПРЯМУВАННЯ ПРОГРАМИ

Програма орієнтована на підготовку фахівців нового покоління, які здатні успішно працювати в сучасній індустрії гостинності.

Навчання поєднує практичний досвід із сучасними знаннями у сфері менеджменту, маркетингу, цифрових технологій, організації сервісу, проектування закладів готельно-ресторанного господарства, інженерного забезпечення та управління якістю. Такий комплексний підхід формує універсальних професіоналів, які розуміють усі етапи створення, організації та розвитку успішного підприємства гостинності.

Особлива увага приділяється формуванню культури гостинності, клієнтоорієнтованого мислення, професійної етики, інклюзивності та безбар'єрності як невід'ємних складових сучасного сервісу.

Завдяки практичному навчанню, співпраці з роботодавцями, професійним тренінгам, міжнародним стажуванням і зустрічам із провідними представниками галузі студенти набувають



реального професійного досвіду, розвивають підприємницьке мислення та отримують компетентності, що забезпечують успішну кар'єру в Україні та на міжнародному ринку праці.

КАР'ЄРНІ МОЖЛИВОСТІ ВИПУСКНИКІВ

Програма відкриває широкий спектр професійних можливостей — від управління сучасними готельно-ресторанними комплексами до створення власних успішних проєктів у сфері гостинності.

Згідно з класифікатором професій України (ДК 003:2010) бакалавр з готельно-ресторанної справи має право обіймати посади:

3414 – організатор туристичної і готельної діяльності, фахівець з готельного обслуговування, фахівець з туристичного обслуговування, фахівець з конференц-сервісу, фахівець із спеціалізованого обслуговування;

5129 – інструктор з навчання закладу ресторанного господарства; майстер ресторанного обслуговування, майстер ресторанного обслуговування (водний транспорт); працівник закладу ресторанного господарства.

ФОРМИ КОНТРОЛЮ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Роз'яснення щодо змісту, цілей, очікуваних результатів навчання та форм контролю з конкретних навчальних дисциплін здійснюється на перших лекційних, семінарських та/або практичних заняттях.

Форми контролю, порядок оцінювання результатів навчання, схема набору балів роз'яснюються також на першому занятті і додатково – за тиждень до підсумкового контролю.

Підсумкова атестація випускників проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи.

Освітня кваліфікація «бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу» присвоюється Екзаменаційною комісією у разі виконання вимог програми у повному обсязі та успішного проходження підсумкової атестації.

КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМИ

Освітній процес забезпечують науково-педагогічні працівники, які мають високий рівень наукової та професійної активності.

Склад групи забезпечення програми, професорсько-викладацький склад, що задіяний у викладанні навчальних дисциплін, передбачених програмою, відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.

До проведення аудиторних занять залучаються професіонали-практики, представники роботодавців, переважно для проведення занять із професійно-

орієнтованих дисциплін.

Для реалізації освітніх компонентів програми на умовах сумісництва запрошуються представники асоціації рестораторів та готельєрів, які мають значний стаж роботи за фахом.



ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМИ

Доступ до інформаційних ресурсів щодо освітньої діяльності університету вільний та безоплатний. Університетом забезпечено необмежений доступ до мережі Інтернет.

Офіційний веб-сайт <https://dgu.edu.ua/> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.

Навчально-методичні комплекси дисциплін, дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи здобувачів вищої освіти з дисциплін, програми практик, методичні вказівки щодо виконання курсових та кваліфікаційних робіт (проектів) щорічно переглядаються та оновлюються.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом усього циклу підготовки за програмою. Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням та програмним забезпеченням, необхідним для проведення практичних та лабораторних занять, зразки техніки та устаткування закладів сфери гостинності, відповідають вимогам освітньо-професійної програми.

В університеті створено різні об'єкти: навчальні аудиторії з мультимедійним обладнанням, 2 комп'ютерних аудиторії, спеціалізовані аудиторії та лабораторії, конференц-зали, бібліотека, читальна зала на 55 посадкових місць, із яких 20 – комп'ютеризовані, їдальня, кафетерій, медичний пункт.

ІНДИВІДУАЛЬНА ТРАЄКТОРІЯ НАВЧАННЯ

Індивідуальна освітня траєкторія дозволяє кожному студенту сформувати власний набір компетентностей, обираючи дисципліни відповідно до професійних інтересів: від управління та підприємництва до культури гостинності, міжнародного сервісу, комунікації, соціальної відповідальності бізнесу та сталого розвитку, анімаційної діяльності та захисту прав споживачів. Такий підхід допомагає кожному розкрити свій потенціал, стати конкурентоспроможним фахівцем і побудувати кар'єру саме в тому напрямі індустрії



гостинності, який найбільше відповідає його амбіціям.

Особливістю програми є можливість поглиблено опанувати культуру гостинності, професійну етику, міжкультурну комунікацію, інклюзивність і безбар'єрність — компетентності, що сьогодні визначають якість сервісу та є важливою складовою міжнародних стандартів гостинності. Саме вони допомагають нашим випускникам не просто працювати у сфері гостинності, а створювати сервіс, до якого хочеться повертатися.

«Майстерність - це коли «що» і «як» приходять одночасно»

Всеволод Мейерхольд

НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ

Об'єкт (об'єкти) вивчення та/або діяльності: процеси організації та функціонування суб'єктів господарювання у сфері готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу; операційні, сервісні та виробничі процеси; ресурсне та матеріально-технічне забезпечення діяльності формування та надання послуг гостинності; забезпечення якості та безпечності продукції і послуг; процес взаємодії суб'єктів ринку сфери гостинності.

Теоретичний зміст предметної області: теорії, поняття, принципи, концепції гостинності, сервісної, виробничої та економічної діяльності, готельної та ресторанної справи, кейтерингу, якості й безпечності продукції та послуг, міжкультурної комунікації у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу.

Методи, методики та технології: методи емпіричних досліджень функціонування суб'єктів готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу; методи аналізу й оцінювання бізнес-процесів; методики оцінювання

економічної та виробничої діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу і кейтерингу; методики оцінювання якості та безпечності продукції / послуг; технології організації діяльності та обслуговування споживачів.

Інструменти та обладнання: професійне устаткування та оснащення операційних, сервісних і виробничих бізнес-процесів, спеціальне програмне забезпечення діяльності у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу.



«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

З 2003 року університет успішно реалізує місію підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних відповідати сучасним викликам суспільства та ринку праці. Створений командою професіоналів і однодумців, він розпочав свою діяльність із підготовки фахівців у галузях права та психології, а згодом розширив освітній простір програмами у сфері гостинності.

Сьогодні університет поєднує академічні традиції, інноваційні підходи та практикоорієнтовану підготовку майбутніх фахівців.

ВНПЗ «ДГУ»

Адреса:

вул. Василя Сліпака, 35-А
м. Дніпро, Україна

Контактні телефони:

приймальна комісія

+38 (067) 637-58-15,

+38 (067) 820-50-93,

+38 (063) 705-91-21

приймальна ректора

+38 (067) 568-44-30

Електронна адреса:

mail@dgu.edu.ua



**НАРОДЖЕНІ БУТИ
ВІЛЬНИМИ**

У сучасній індустрії гостинності професійний успіх визначають не лише фахові знання, а й розвинені **soft skills** — комунікабельність, лідерство, вміння працювати в команді, приймати рішення та ефективно взаємодіяти з людьми.



Саме тому освітня програма приділяє особливу увагу розвитку комунікативної культури, емоційного інтелекту, навичок публічних виступів, ведення переговорів і розв'язання конфліктів.

Ці компетентності формуються завдяки інтерактивному навчанню, тренінгам, діловим іграм, майстер-класам, участі у студентських проєктах, наукових заходах і творчих ініціативах, допомагаючи майбутнім фахівцям стати впевненими лідерами, здатними створювати сервіс найвищого рівня.

Навчання за програмою забезпечує формування ключових **hard skills**:

управління підприємствами готельно-ресторанного господарства та організація ефективної роботи закладів гостинності;

проектування сучасних готельно-ресторанних підприємств і раціональна організація виробничо-сервісних процесів;

розроблення та впровадження сучасних технологій ресторанного виробництва, сервісу й обслуговування;

управління якістю, безпечністю та стандартизацією послуг відповідно до національних і міжнародних вимог;

застосування цифрових технологій та сучасних інформаційних систем в управлінні закладами гостинності;

планування маркетингової діяльності, просування послуг і розвиток підприємств індустрії гостинності;

організація клієнтоорієнтованого та інклюзивного сервісу з урахуванням принципів безбар'єрності, культури гостинності та міжнародних стандартів обслуговування;

розроблення й реалізація власних бізнес-проектів у сфері гостинності та підприємництва.

