

Дізнатися більше тут



Академічна мобільність та інші активності

Співпраця з університетами-партнерами за програмами академічного обміну студентів (3-6 місяців навчання за кордоном зі стипендією) в рамках програми Ерасмус+ (Німеччина, Греція)

Участь у міжнародних та всеукраїнських конференціях, конкурсах, роботі студентського наукового товариства, у англійському клубі та «IRTV Hospitality school».

Участь у міжнародних літніх школах з подальшою мобільністю за кордон.

Професійні дні в університеті



Follow Us

Адреса: ауд. 262 а,
майдан Свободи 4,
Харків, 61022
Тел.: +38 (057) 707-55-00

Кафедра міжнародної електронної комерції та
готельно-ресторанної справи
Завідувачка кафедри: Данько Наталя
Іванівна, тел. 050-960-73-52
Гарант програми: Миколенко Олена Петрівна,
тел. 095-360-52-49
e-mail: mekgrs.irtb@karazin.ua



ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ імені В. Н. КАРАЗІНА



ФАКУЛЬТЕТ
МІЖНАРОДНИХ
ЕКОНОМІЧНИХ
ВІДНОСИН
ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА:
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА
СПРАВА

ПРО ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

ОПИС

- Підготовка кваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи, здатних
- до професійної діяльності на національному та міжнародному рівні на засадах етичної поведінки, зразкового обслуговування гостей, здорового та безпечного харчування;
 - а також ефективно виконувати управлінські функції, розробляти та обґрунтовувати проєкти, просувати кращі ідеї, стандарти, технології в галузі

ПЕРЕВАГИ ПРОГРАМИ

- диплом європейського зразка;
- студентоцентроване навчання;
- визнання неформальної освіти;
- практичний досвід викладачів у готельно-ресторанній індустрії;
- доброзичлива, творча атмосфера;
- залучення фахівців галузі та представників бізнесу (спікерів) до освітнього процесу;
- вільне обрання дисциплін з широкого каталогу університету (25% обсягу програми)
- державне замовлення за програмою

НАВЧАННЯ НА ФАКУЛЬТЕТІ

ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

- організація готельного та ресторанного господарства;
- технологія продукції ресторанного господарства;
- проєктування об'єктів в готельно - ресторанному господарстві
- бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві
- сталий розвиток індустрії гостинності
- економіка підприємства;
- маркетинг та менеджмент готельного і ресторанного господарства;
- етнічні кухні тощо

ПРАКТИКА ТА СТАЖУВАННЯ

Практична підготовка за декількома

видами практик: ознайомча; навчально-виробнича; виробнича; комплексна за фахом; переддипломна.

Проведення практичних та лабораторних занять з професійних дисциплін відбувається на базі спеціалізованих лабораторій:

- «Лабораторії ресторанного обслуговування»;
- «Лабораторії технології продукції ресторанного господарства».

Стажування у Туреччині згідно з угодами, підписаними з міжнародними компаніями

Follow Us

МАЙБУТНЄ

МІСЦЕ РОБОТИ

- транснаціональні мережі готелів та корпорації;
- державні та приватні підприємства готельної та ресторанної індустрії;
- кемпінги;
- готелі, хостели;
- розважальні центри;
- молодіжні туристичні бази;
- ресторації, кафе, бари;
- SPA-готелі, санаторно-курортні заклади;
- маркетингові та PR-компанії;
- органи державного управління,
- власний бізнес.

ПОСАДИ ТА ПРОФЕСІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ

- керівник готельного та ресторанного господарства;
- менеджер в санаторно-курортному господарстві;
- фахівець з організації діяльності готелів;
- менеджер з організації діяльності ресторанів;
- керівник гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси тощо);
- менеджер готельного обслуговування;
- менеджер ресторанного обслуговування
- фахівець з організації дозвілля, організатор туристичної та готельної діяльності.