

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» /
«HOTEL, RESTAURANT AND CATERING»

Другого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування
Кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ВТЕІ ДТЕУ
(протокол № 02 від 28 03 2022 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2022 р.



Директор ВТЕІ ДТЕУ
/Наталія Замкова/

(наказ № 61 від 31. 03. 2022 р.)

Вінниця - 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

Погоджено

Заступник директора
з навчально-методичної роботи

(посада)

18.03 20 22


(підпис)

Лілія МАРТИНОВА
(ініціали, прізвище)

Погоджено

Начальник навчального відділу ВТЕІ
ДТЕУ



(підпис)
18.03

Оксана СЛОБОДИСЬКА
(ініціали, прізвище)

20 22

Погоджено

Начальник навчально-методичного
відділу ВТЕІ ДТЕУ



(підпис)
18.03

Тетяна ШЕВЧУК
(ініціали, прізвище)

20 22

Погоджено

Декан факультету торгівлі,
маркетингу та сфери
обслуговування ВТЕІ ДТЕУ



(підпис)
18.03

Сергій ГИРИЧ
(ініціали, прізвище)

20 22

Погоджено

Завідувач кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ



(підпис)
18.03

Наталія ЧОРНА
(ініціали, прізвище)

20 22

Погоджено

Гарант освітньої програми
ВТЕІ ДТЕУ


(підпис)
18.03

Марина РЯБЕНЬКА
(ініціали, прізвище)

20 22

Погоджено

Представник РСС факультету
торгівлі, маркетингу та сфери
обслуговування



(підпис)
18.03

Єлизавета ЧИЧІРКО
(ініціали, прізвище)

20 22

Погоджено

Директор Готельно-ресторанного
комплексу «Drive Club»


(підпис)
18.03

Ольга ПЕДОРЧЕНКО
(ініціали, прізвище)

20 22

Погоджено

Директор мережі кав'ярень «Bigman
Coffee»


(підпис)
18.03

Назар ЛУГАЧ
(ініціали, прізвище)

20 22



ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Рябенка Марина, к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (гарант освітньої програми, керівник робочої групи).
2. Мазуркевич Ірина, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
3. Чорна Наталія, д.і.н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
4. Власенко Іван, д.е.н., професор, професор туризму та готельно-ресторанної справи.
5. Постова Валентина, к.е.н., старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
6. Лугач Назар – директор мережі кав'ярень «Bigman Coffee» (м. Вінниця).
7. Педорченко Ольга – директор Готельно-ресторанного комплексу «Drive Club» (м. Вінниця).
8. Крупська Юлія, здобувач вищої освіти, ОС «магістр».
9. Савченко Катерина, здобувач вищої освіти, ОС «магістр».
10. Волинець Владислав, випускник, ОС «магістр».
11. Михайлевська Аліна, випускник, ОС «магістр».

Рецензії зовнішніх стейкхолдерів:

1. Завальнюк Віктор – директор кафе-бару «Над річкою» (м. Вінниця).
2. Орочинська Жанна – директор Заміського комплексу «Баттерфляй» (м. Вінниця).

1. Профіль освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

| 1 - Загальна інформація | |
|---|--|
| Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу | Державний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи |
| Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу | Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа» |
| Офіційна назва освітньої програми | «Готельно-ресторанна справа» |
| Тип диплому та обсяг освітньої програми | Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці |
| Наявність акредитації | Акредитована. Акредитаційна комісія України, Україна. До 01.07.2022 р. |
| Цикл/рівень | НРК України – 7 рівень, FQ for ENEA – другий цикл, EQF for LLL – 7 рівень |
| Передумови | На навчання для здобуття ступеня вищої освіти магістр приймаються особи зі ступенем вищої освіти «бакалавр», «магістр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст» |
| Мова(и) викладання | Українська |
| Термін дії освітньої програми | До 01.07.2023 р. |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми | http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/homepage/publicna-informatsiia?layout=edit&id=2082 |
| 2 - Мета освітньої програми | |
| Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних та висококваліфікованих фахівців для організації сервісної, виробничо-технологічної, інноваційної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями. | |
| 3 - Характеристика освітньо-професійної програми | |
| Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)) | Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» Обов'язкова компонента ОП – 36,67%; Вибіркова компонента ОП – 26,67%; Практична підготовка – 23,33%; Атестація – 13,33%. |
| Орієнтація освітньої програми | Освітньо-професійна |

| | |
|--|--|
| Основний фокус освітньої програми та спеціалізації | Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології, управління готельним та ресторанным бізнесом, управління бізнес-процесами, управління корпораціями в готельному та ресторанным бізнесі, конкурентоспроможність, стратегічний маркетинг в готельному та ресторанным бізнесі, стратегічний менеджмент в готельному та ресторанным бізнесі |
| Особливості програми | Програма орієнтована на підготовку фахівців у сфері розвитку готельно-ресторанного бізнесу, інноваційних технологій та організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Виїзні навчальні заняття та семінари за участю фахівців, які мають досвід практичної діяльності на підприємствах готельного та ресторанным господарства. |
| 4 - Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання | |
| Придатність до працевлаштування | Випусники освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого рівня вищої освіти спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (зі змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року № 810-21), зокрема: 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій 1225 Керівники виробничих підрозділів в ресторанах та готелях 1238 Керівники проектів та програм 1315 Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанным господарства 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 2447 Професіонали у сфері управління проектами та програмами 2447.1 Професіонали у сфері управління проектами та програмами (у сфері готельно-ресторанным бізнесу) 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами (у сфері готельно-ресторанным бізнесу) 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанным та санаторно-курортної справи |
| Подальше навчання | Навчання за програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти (доктор філософії), НПК України – 8 рівень, EQF-LLL – 8 рівень |

| 5 - Викладання та оцінювання | |
|--|--|
| Викладання та навчання | Лекційні та практичні заняття, самостійна робота, виробнича та виробнича (переддипломна) практики, підготовка кваліфікаційної роботи; навчання є студенто-центрованим та проблемно-орієнтованим, з використанням сучасних освітніх технологій. |
| Оцінювання | Усне та письмове опитування, тестування, презентації, індивідуальні творчі завдання, письмові екзамени, захист виробничої практики, захист виробничої (переддипломної) практики, публічний захист кваліфікаційної роботи |
| 6 - Програмні компетентності | |
| Інтегральна компетентність | Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи. |
| Загальні компетентності (ЗК) | ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей. ЗК 4. Здатність працювати в команді. ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті. |
| Спеціальні (фахові, предметні) компетентності | СК 1. 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. СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК 7. Здатність до підприємницької діяльності. СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної |

| | |
|--|--|
| | <p>відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. 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.</p> |
| 7 - Програмні результати навчання | |
| | <p>РН 1. 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.</p> <p>РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p> <p>РН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</p> <p>РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</p> <p>РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 10. 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.</p> <p>РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в</p> |

| | |
|---|---|
| | сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах. РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються. |
| 8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми | |
| Кадрове забезпечення | Розробниками є науково-педагогічні працівники інституту, а також здобувачі вищої освіти старших курсів, які навчаються за спеціальністю, фахівці-практики, роботодавці, випускники, які здобули освітній ступінь магістра за програмою протягом 2-3 минулих років. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т. ч. за кордоном. |
| Матеріально-технічне забезпечення | Використання сучасного обладнання спеціалізованих та комп'ютерних лабораторій інституту. |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | Використання віртуального навчального середовища та авторських розробок науково-педагогічних працівників інституту. |
| 9 - Академічна мобільність | |
| Національна кредитна мобільність | - |
| Міжнародна кредитна мобільність | У рамках програми ЄС Еразмус+, КА 2 – «WeCan», «Допомога в інтеграції новоприбулим жінкам-переселенкам через підприємництво», 2019-1-SE01-KA204-060421. |
| Навчання іноземних здобувачів вищої освіти | - |

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

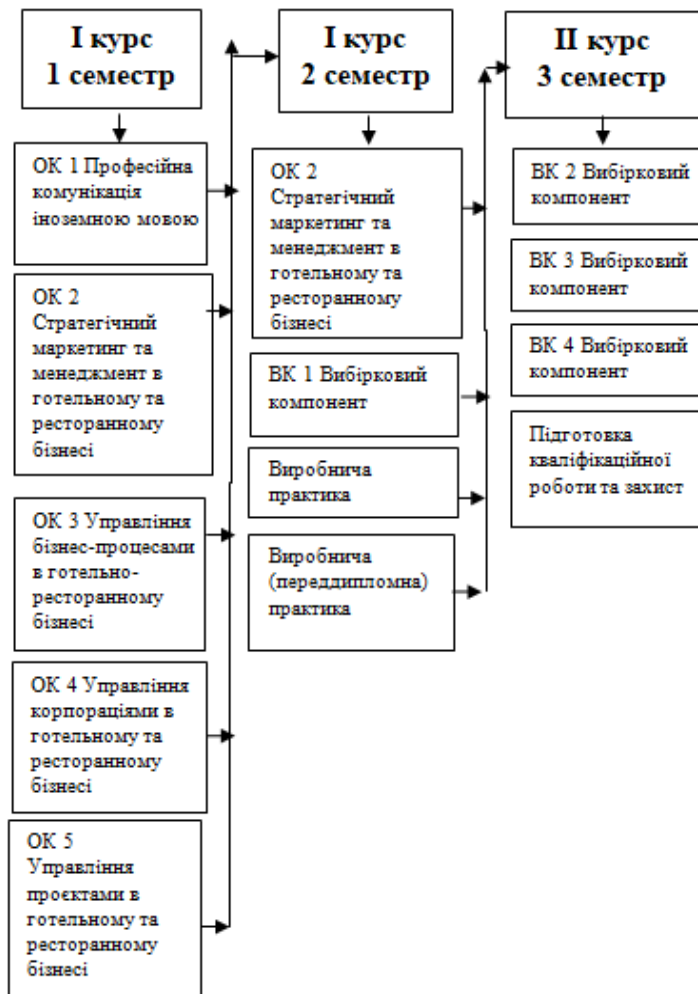
2.1. Перелік компонент ОП

| Код н/д | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів |
|---|--|--------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Обов'язкові компоненти ОП | | |
| ОК 1 | Професійна комунікація іноземною мовою / Professional Communication in Foreign Language | 6 |
| ОК 2 | Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі / Strategic Marketing and Management in Hospitality Industry and Restaurant Business | 9 |
| ОК 3 | Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі / Business Activity Management in Hospitality Industry and Restaurant Business | 6 |
| ОК 4 | Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі / Corporate Management in Hotel and Restaurant Business | 6 |
| ОК 5 | Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі / Project Management in Hotel and Restaurant Business | 6 |
| | Всього: | 33 |
| Вибіркові компоненти ОП | | |
| ВК 1 | Вибірковий компонент* / Optional Subject* | 6 |
| ВК 2 | Вибірковий компонент* / Optional Subject* | 6 |
| ВК 3 | Вибірковий компонент* / Optional Subject* | 6 |
| ВК 4 | Вибірковий компонент* / Optional Subject* | 6 |
| | Всього: | 24 |
| Практична підготовка | | |
| | Виробнича практика / Practical Training | 12 |
| | Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training | 9 |
| | Всього | 21 |
| Атестація | | |
| | Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Writing and Defence of graduation Paper | 12 |
| | Всього | 12 |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ | | 90 |

Примітка: Загальне число кредитів на семестр повинно становити 30

*Вибірковий компонент передбачає планування часу 4 години на тиждень та розподіл аудиторного навантаження відповідно до специфіки дисципліни

2.2. Структурно-логічна схема



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» ступеню вищої освіти магістр здійснюється у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження їм кваліфікації: ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа».

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.

Кваліфікаційна робота оприлюднюється на офіційному сайті закладу вищої освіти.

Захист кваліфікаційної роботи здійснюється у формі публічного захисту.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

| | ОК1 | ОК2 | ОК3 | ОК4 | ОК5 | Виробнича практика | Виробнича (переддипломна) практика | Кваліфікаційна робота |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|--------------------|------------------------------------|-----------------------|
| ІК | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ЗК 1 | + | + | + | + | | + | + | |
| ЗК 2 | + | + | + | | + | + | + | + |
| ЗК 3 | + | + | + | + | + | | + | + |
| ЗК 4 | + | + | + | + | | + | + | |
| ЗК 5 | | + | + | | + | + | | + |
| ЗК 6 | | + | | + | + | | | + |
| ЗК 7 | | + | + | + | + | | | + |
| ЗК 8 | + | | | + | | | | |
| СК1 | | + | + | | + | | | + |
| СК2 | + | | + | + | + | | | + |
| СК3 | | + | + | + | + | + | + | + |
| СК4 | | + | + | | + | | + | + |
| СК5 | | + | + | | + | | + | |
| СК6 | + | + | + | + | | + | + | |
| СК7 | | + | + | | + | | + | |
| СК8 | | | + | + | + | | | + |
| СК9 | | + | | | + | + | + | |
| СК10 | | + | | + | | + | + | |
| СК11 | | + | + | | + | | | + |
| СК12 | | + | + | + | + | | | + |

ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» /
«Hotel, Restaurant and Catering»
другого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Підприємства готельно-ресторанного бізнесу стрімко розвиваються в умовах жорсткої конкуренції, що вимагає від них пошуку та впровадженню новітніх методів управління, орієнтованих на Європейських сервісних стандартах. У зв'язку з цим виникає необхідність підготовки кваліфікованих фахівців в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує належного навчально-методичного та науково-практичного забезпечення їх підготовки.

Розроблена освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Мета освітньої програми є підготовка соціально мобільних конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями.

В освітній програмі сформовані загальні та спеціальні (фахові) компетентності, програмні результати навчання. Інтегральною компетентністю визначено здатність розв'язувати у процесі навчання спеціалізовані задачі різного рівня складності, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення та фахових навичок, готовність вирішувати організаційні, технічні і технологічні проблеми в закладах готельного та ресторанного бізнесу.

Висновок: освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» повністю відповідає встановленим вимогам і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.

Рецензент:
директор кафе-бару «Над річкою»



Віктор ЗАВАЛЬНЮК

ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» /
«Hotel, Restaurant and Catering»
другого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Готельно-ресторанний бізнес є важливою складовою галуззю індустрії гостинності та відіграє провідну роль у презентації вітчизняного туристичного продукту на світовому ринку туристичних послуг. Послуги підприємств готельно-ресторанного бізнесу створюються на принципах сучасної гостинності, що підвищує їх роль у розвитку вітчизняного туризму, а також зумовлює необхідність професійної підготовки фахівців в сфері готельного і ресторанного сервісу.

Програма орієнтована на підготовку фахівців у сфері розвитку готельно-ресторанного бізнесу, інноваційних технологій та організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства.

Метою даної освітньої програми є підготовка соціально мобільних конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями. Загальні та спеціальні (фахові) компетентності, програмні результати навчання, представлені в ОПП, визначені з урахуванням вимог Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого рівня вищої освіти.

Представлена на рецензування освітня програма орієнтована на глибоку професійну підготовку, що передбачає здатність розв'язувати у процесі навчання спеціалізовані задачі різного рівня складності, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення та фахових навичок, готовність вирішувати організаційні, технічні та технологічні проблеми в закладах готельного та ресторанного господарства.

Висновок: освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» повністю відповідає встановленим вимогам і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.

Рецензент:
директор Заміського комплексу «Баттерфляй»

