

У кафедри готельно-ресторанного бізнесу та Факультету дуже плідні стосунки із представниками бізнесу та роботодавцями у сфері готельно-ресторанного бізнесу:

- Викладачі кафедри є членами багатьох професійних асоціацій та організацій, де вони мають можливість знайомитися та спілкуватися із представниками бізнесу (асоціація шеф-кухарів півдня України, міжнародна організація “La Foundation for la Formation Hoteliere”, ГО «Фундація розвитку гостинності» та інші).

- Роботодавці приймають активну участь в регулярних Ярмарках вакансій та різних тематичних заходах Факультету (фестиваль ВВQ, кулінарні конкурси академії, є членами ГЕК при захисті дипломних проектів та інше).

- У склад викладачів кафедри входять практики та відомі ресторатори Одеси (Віталій Жиров, Тетяна Дубкова та Катерина Федосова)

- Представники бізнесу регулярно проводять відкриті лекції та майстер-класи для студентів факультету

- Неодноразово було проведено фокус-групи, круглі столи та онлайн опитування із представниками бізнесу на тему «Покращення якості ОП за спеціальністю Готельно-ресторанна справа в ОНАХТ»

За результатами опитування студентів та випускників 75% працюють за спеціальністю у сфері готельно-ресторанного бізнесу (60% почали працювати за спеціальністю вже з 2го курсу Академії). На кафедрі готельно-ресторанного бізнесу створено базу контактів всіх випускників та періодично проводиться моніторинг кар'єрного шляху та зустрічі випускників.

Більшість випускників працюють на керуючих посадах в ресторанах та готелях Одеси, України та інших країн Світу. Випускники активно підтримують всі заходи, що проводить Факультет і виступають в ролі членів журі щорічного

фестивалю ВВQ, кулінарних конкурсів академії, є членами ГЕК при захисті дипломних проектів та інше.

Перелік деяких найуспішніших випускників наведено на сайті факультету <http://horeca.onaft.edu.ua/vipuskniki/>

Особлива увага приділяється практичній підготовці студентів, які мають можливість самостійно обирати місця для проходження практики із запропонованих Академією, а також за індивідуальними договорами. Студенти мають можливість обирати проходження комплексної міжнародної практики в Туреччині, Греції та інших країнах замість вибіркової дисципліни впродовж 3-5 місяців, або залишатися в академії і вивчати вибіркові дисципліни.

З 2012 року студенти мають можливість проходження комплексної практики в країнах Європи і світу — у ресторанах та готелях США (в рамках міжнародної програми «Work and Travel» за договором із ТОВ «АгенствоАу-Паір» ТМ Study.ua від 10.03.2017 р.), Франції (за договором з компанією FEFU 14-2017/01 від 18.10.17), Греції (від компанії Muzenidis Travel АК/3-12.03.2014), Туреччині (від компанії Anex Tour АТ 153/21 від 05.06.15), Німеччині (за договором з компанією МітОст АК-12/51 від 05.05.2015 р. та ТОВ «Профітім 267/17-07 від 02.02.2017) та інших країнах Європи. Щороку близько 50-70 студентів проходять таку міжнародну практику!

Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками ОП

https://onaft.edu.ua/download/pubinfo/Provi_acad_mob_educ_proc_07.03.18.pdf

<http://horeca.onaft.edu.ua/ru/praktika/>

Однією з найбільших переваг навчання в ОНАХТ можна вважати налагоджені стосунки та співпрацю із представниками бізнесу. Вже з перших курсів студенти мають змогу регулярно відвідувати практичні екскурсії до відомих ресторанів та готелів Одеси, знайомитись із їх роботою та керівництвом.

З іншої сторони представники бізнесу регулярно проводять відкриті лекції для студентів факультету (2-3 рази на місяць). Деякі з них навіть організували та провели персональні практичні курси для самих зацікавлених студентів. Після таких зустрічей всі бажаючі студенти мають можливість пройти стажування у роботодавців.

Сама спеціальність готельно-ресторанна справа на сьогоднішній день дуже перспективна та швидко розвивається. Завдяки популяризації цієї сфери у Світі (кулінарні шоу, професійні серіали, фільми та інше) майже кожен сьогодні прагне відкрити власний ресторан чи готель. В той саме час на ринку праці не має достатньої кількості спеціалістів. Студенти та випускники спеціальності «готельно-ресторанна справа» користуються не аби яким попитом.


За даним сайту work.ua середня заробітна плата у цій сфері становить 12 тис. грн. Лише в Одесі за останні дні викладено 295 вакансій на одному сайті. Представники галузі зазначають, що готові приймати на роботу випускників та студентів ОНАХТ та відзначають дуже високий рівень їх підготовки.



Відкрита лекція Олексія Леонова (Slow Piggy, Pizza&Grill та інші)

Факультет ИТП и ресторанно-отельного бизнеса ОНАПТ ...
 добавил(-а) 3 новых фото — с Оксаной Дишкантюк и еще 8.
 Опубликовано Светланой Саламатиной 171 · 7 ноября в 9:54 · 🌐

А ми вже розпочали, спікер Сосновських Михайло, ділиться досвідом із сучасних технологій в кулінарії зі студентами спеціальності готельно-ресторанна справа



1 491 Охват людей

92 Реакции, комментарии и перепосты 🗨️

81 Нравится	13 К публикации	68 К перепостам
3 Супер	0 К публикации	3 К перепостам
0 Комментарии	0 К публикации	0 К перепостам
8 Перепосты	7 К публикации	1 К перепостам

200 Клики на публикацию

106 Просмотры фотографий	0 Количество кликов на ссылку	94 Другие клики 🗨️
------------------------------------	---	------------------------------

ОТРИЦАТЕЛЬНЫЙ ОТЗЫВ

0 Скрыть публикацию	0 Скрыть все публикации
0 Пожаловаться на спам	0 Не нравится

Статистика по жалобам может обновляться с задержкой относительно публикаций

👤 Охват: 1491 чел. чел. Поднимать публикацию

👍 13 Перепосты: 4 🗨️

Відкрита лекція Михайло Сосновських (фіналіст Майстер-Шеф, шеф-кухар)



Експедиція до ресторану української кухні U



Екскурсія до готельно-ресторанного комплексу Атлантик



Екскурсія до готелю Hotel de Paris



Експерсія до кафе #Hungry



Авторський практичний курс Даніеля Салема «Як відкрити ресторан»



Відкрита лекція Даниеля Салема (Амстердам, Central Bar, Bourbon та інші)



Круглий стіл із представниками галузі в ОНАХТ (М. Сосновських, Віктор Тітов, Володимир Дикусар)



Участь студентів у кулінарному конкурсі Асоціації шеф-кухарів України

ОНАХТ
www.onaht.com.ua
Для студентів спеціальності ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
Будуємо кар'єру в готельно-ресторанному бізнесі. Європейський досвід.

ЯСЮРА ВІСТОСНІ
21.03 13:00
вул. Б-218

ДЛЯ БАКАЛАВРА СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

28879010_2158920614394272_1091771988_o

ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ІТХІРГБ

ДАНИЕЛЬ САЛЕМ
Investment, Business, Central Bar, Pizza & Pasta for you

1 Листопада 10:00 ауд. Б-218

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
У рамках дисципліни ОПР/МАНДР/ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ПЕРСОНАЛЬНИЙ БРЕНД І МОТИВАЦІЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

danik

ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

DANIEL SALEM
Investment, Business, Central Bar for you

15 жовтня 14:30 ауд. Д-302

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
У рамках дисципліни ОПР/МАНДР/ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

АВТОРСЬКИЙ КУРС
ЯК СТВОРИТИ УСПІШНИЙ РЕСТОРАН КОНЦЕПЦІЯ ТА ВЛАСНИЙ БРЕНД

danik2

ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ФАЗИЛЬ АСКЕРОВ
Директор готельно-ресторанного бізнесу

23 листопада 11:30 ауд. Д-307

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
У рамках дисципліни ОПР/МАНДР/ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ЯК ЗАСЕЛТИ В ГОТЕЛЬ ФІЛОСОВІЮ КОРОВУ ТРЕНДИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ 2018

fazil

ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ІТХІРГБ

ОКСАНА КАЛІНІНА
Начальник відділу продажів та маркетингу в готельно-ресторанному бізнесі

21 листопада 14:30 ауд. Б-218

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
У рамках дисципліни ОПР/МАНДР/ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

КОНСАЛТИНГ ТА АУДИТ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ КТО, ЯК І НАВІЩО ПЕРЕВІРИТИ ГОТЕЛ ТА РЕСТОРАН? SGS CORPORATE EXCELLENCE PROGRAMME

kalinina

ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ТЕТЯНА ЗАГНИТНА
Бренд-менеджер готельно-ресторанного бізнесу

30 листопада 14:30 ауд. Д-307

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
У рамках дисципліни ОПР/МАНДР/ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

БІЗНЕС-ГОТЕЛЬ: ОСОБЛИВОСТІ ФОРМАТУ, СЕРВІСУ І ПРОДАЖУ

koklen

ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ІВАН ЛІПУГА
Директор готельно-ресторанного бізнесу

30 листопада 11:30 ауд. Б-218

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
У рамках дисципліни ОПР/МАНДР/ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ДЕРЖАВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ІНДУСТРИЇ ГОСТИННОСТІ

liptuga

ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ЕЛІНА ШАПОВАЛ
Власниця ресторану, шеф-кухарка, автор рецептів

23 вересня 14:30 у ZOOM

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
У рамках дисципліни ОПР/МАНДР/ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ФОРМУЛА УСПІХУ ШЕФ-КУХАРЯ ЯК ПОБУДУВАТИ УСПІШНУ КАР'ЄРУ ШЕФА

photo_2020-09-21_22-41-09

ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

DR MAGDI ATTALLA
Директор готельно-ресторанного бізнесу

2 листопада 14:30 ауд. Б-218

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
У рамках дисципліни ОПР/МАНДР/ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

БРЕНДИНГ ТА ПРОСУВАННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

shv

ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

МИХАЙЛО СОСНОВСЬКИЙ
Директор готельно-ресторанного бізнесу

07/11 9:30 ауд. Д-307

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
У рамках дисципліни ОПР/МАНДР/ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

СУЧАСНІ ОЦІНОЧНІ ТЕХНІКИ ПРИГІТУВАННЯ СТРАВ

sosnovskih

ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ОЛЕКСАНДР ВАЛІГУРСЬКИЙ
Директор готельно-ресторанного бізнесу

14 листопада 14:30 ауд. Б-218

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
У рамках дисципліни ОПР/МАНДР/ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ЕФЕКТИВНА АНАЛІТИКА В РЕСТОРАНИ: ЯК ПРИЙМАТИ РІШЕННЯ І ПЛАНУВАТИ

valigurskiy

ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ТЕТЯНА НЕЗВЕЩУК-КОГУТ
Директор готельно-ресторанного бізнесу

22 вересня 14:00 у ZOOM

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
У рамках дисципліни ОПР/МАНДР/ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

НОРЕСА БУКОВИНИ: СТАН, ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

viber_2020-09-18_12-50-06

ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

КСЕНІЯ ДРОНГА
Директор готельно-ресторанного бізнесу

22 листопада 11:30 ауд. Д-307

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
У рамках дисципліни ОПР/МАНДР/ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДАЖУ КОМЕРСІАЛЬНОГО ГОТЕЛЮ ЧЕРЕЗ ІНТЕРНЕТ

ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

СЕРГІЙ ГРАБОВСЬКИЙ
Директор готельно-ресторанного бізнесу

16/11 12:30 ауд. Д-307

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
У рамках дисципліни ОПР/МАНДР/ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ УПРАВЛІННЯ БАЗИМИ ВІДПОЧИНКУ КУОРТУ «ЗАТОНА»

ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ІВАН ЛІПУГА
Директор готельно-ресторанного бізнесу

15 жовтня 14:30 у ZOOM

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
У рамках дисципліни ОПР/МАНДР/ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

МЕНЕДЖМЕНТ ТА МАРКЕТИНГ ДЕСТИНАЦІЇ

Анонси десятків відкритих лекцій із представниками бізнесу

ДЛЯ СТВОРЕННЯ ВІДКРИТІСТЬ ІНТЕР'ЄСІ

ВІКТОРІЯ ФАЛЬКОВСЬКА
Власниця кафе-бару "Мом in cube", кафе "Бонус", кафе "Мом"




31 жовтня
14:30 ауд. Б-210

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
В рамках дискусійного заходу організації ресторанного господарства

ЯК ВІДКРИТИ ВЛАСНУ КАВ'ЯРНЮ

www.toronto.ca

zАфиша2

ДЛЯ СТВОРЕННЯ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ОЛЕКСАНДР БЕЛОКОНЬ
Засновник і власник готельно-ресторанної мережі "Бонус", власник і менеджеру кафе "Мом", власник і менеджеру кафе "Бонус".



28 березня
13:30 ауд. Б-210

ОНАХТ

БІЗНЕС-СЕМІНАР
Організація готельно-ресторанного господарства

ЩОК ПІДРОЗКІД. З НІЛЮ ДО МЕНЕДЖЕРІВ РЕСТОРАНІВ І ГОТЕЛІВ

www.toronto.ca

zБелоконь

ДЛЯ СТВОРЕННЯ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ДАНІЕЛЬ САЛЕМ
Власник кафе-бару "Бонус", власник кафе "Мом"



18 жовтня
11:30 ауд. Б-210

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
В рамках дискусійного заходу організації ресторанного господарства

ЯК ПІДРОЗКІД. З НІЛЮ ДО МЕНЕДЖЕРІВ РЕСТОРАНІВ І ГОТЕЛІВ

www.toronto.ca

zДаніель

ДЛЯ СТВОРЕННЯ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ВІТАЛІЙ ЖИРОВ
Власник ресторану "Мом in cube", власник кафе "Мом"



03/11
9:30 ауд. Б-210

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
В рамках дискусійного заходу організації ресторанного господарства

МІЖА - СТОПІЦІ РЕСТОРАННОЇ МОДИ. НОСТ 2017

www.toronto.ca

zЖиров

ДЛЯ СТВОРЕННЯ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

ДМИТРО КУЗНЕЦОВ
Власник і менеджеру кафе "Мом", власник і менеджеру кафе "Бонус", власник і менеджеру кафе "Мом".



15 жовтня
14:30 в ZOOM

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
Організація готельно-ресторанного господарства

ЯК ВІДКРИТИ РЕСТОРАН В УКРАЇНІ ТА СВЯТОПІ?

www.toronto.ca

zКузнецов

ДЛЯ СТВОРЕННЯ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ОЛЕКСІЙ ЛЕОНОВ
Власник кафе-бару "Бонус", власник кафе "Мом"



24 жовтня
14:30 ауд. Б-210

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
В рамках дискусійного заходу організації ресторанного господарства

ЯК СТВОРИТИ МЕРЕЖУ РЕСТОРАНІВ ТА МАСШТАБУВАТИ БІЗНЕС

www.toronto.ca

zЛеонов

ДЛЯ СТВОРЕННЯ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

ІВАН ЛІПУГА
Власник і менеджеру кафе "Мом", власник і менеджеру кафе "Бонус", власник і менеджеру кафе "Мом".



16 жовтня
14:30 в ZOOM

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
Організація готельно-ресторанного господарства

МЕНЕДЖМЕНТ ТА МАРКЕТИНГ ДЕСТИНАЦІЙ

www.toronto.ca

zЛипуга1

ДЛЯ СТВОРЕННЯ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ГАЛИНА ЧЕРЕДНЮК
Власник і менеджеру кафе "Мом", власник і менеджеру кафе "Бонус", власник і менеджеру кафе "Мом".



28 листопада
14:30 ауд. Б-210

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
Організація готельно-ресторанного господарства

ЯК ВІДКРИТИ ГОТЕЛЬ ЗА ДОПОМОГОЮ УПРАВЛЮЮЧОЇ КОМПАНІЇ: ПЕРЕВАГИ, РИЗИКИ ТА СЕКРЕТИ

www.toronto.ca

zРибас

ДЛЯ СТВОРЕННЯ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ІЛЛЯ ХРЕБТОВ
Власник кафе-бару "Бонус", власник кафе "Мом"



16/11
14:30 ауд. Д-307

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
В рамках дискусійного заходу організації ресторанного господарства

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ НАПИВКІВ

www.toronto.ca

zХребтов

ДЛЯ СТВОРЕННЯ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

МАРКО ЧЕРВЕТТИ
Власник і менеджеру кафе "Мом", власник і менеджеру кафе "Бонус", власник і менеджеру кафе "Мом".



17 листопада
14:30 ауд. Б-210

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
Організація готельно-ресторанного господарства

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ КУЛІНАРНИХ СТРАВ

www.toronto.ca

zЧерветти

ДЛЯ СТВОРЕННЯ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ОЛЕКСАНДР ЧИСТЯКОВ
Експерт з сервісу та гостинності



01/11
11:30 ауд. Д-307

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
Організація готельно-ресторанного господарства

ОСНОВИ ГОСТИННОСТІ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

www.toronto.ca

zЧистяков

ДЛЯ СТВОРЕННЯ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

ALEKSANDER YORZ
ШЕФ-КУХАР РЕСТОРАНУ BERNARDINI



20 березня
14:30 ауд. Б-210

ОНАХТ

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ
Організація готельно-ресторанного господарства

ЯК ПОБУДУВАТИ КАР'ЄРУ ШЕФ-КУХАРЯ АБО НОВИЙ ПОГЛЯД НА КУЛІНАРІЮ

www.toronto.ca

Афиша

Анонси десятків відкритих лекцій із представниками бізнесу

[< Статистика зарплат в Україні](#)

Середня зарплата за категорією «Готельно-ресторанний бізнес, туризм» в Одесі

Середня зарплата

12000 грн

Розподіл зарплат



Зараз на сайті

[295 вакансій в категорії «Готельно-ресторанний бізнес, туризм» в Одесі >](#)

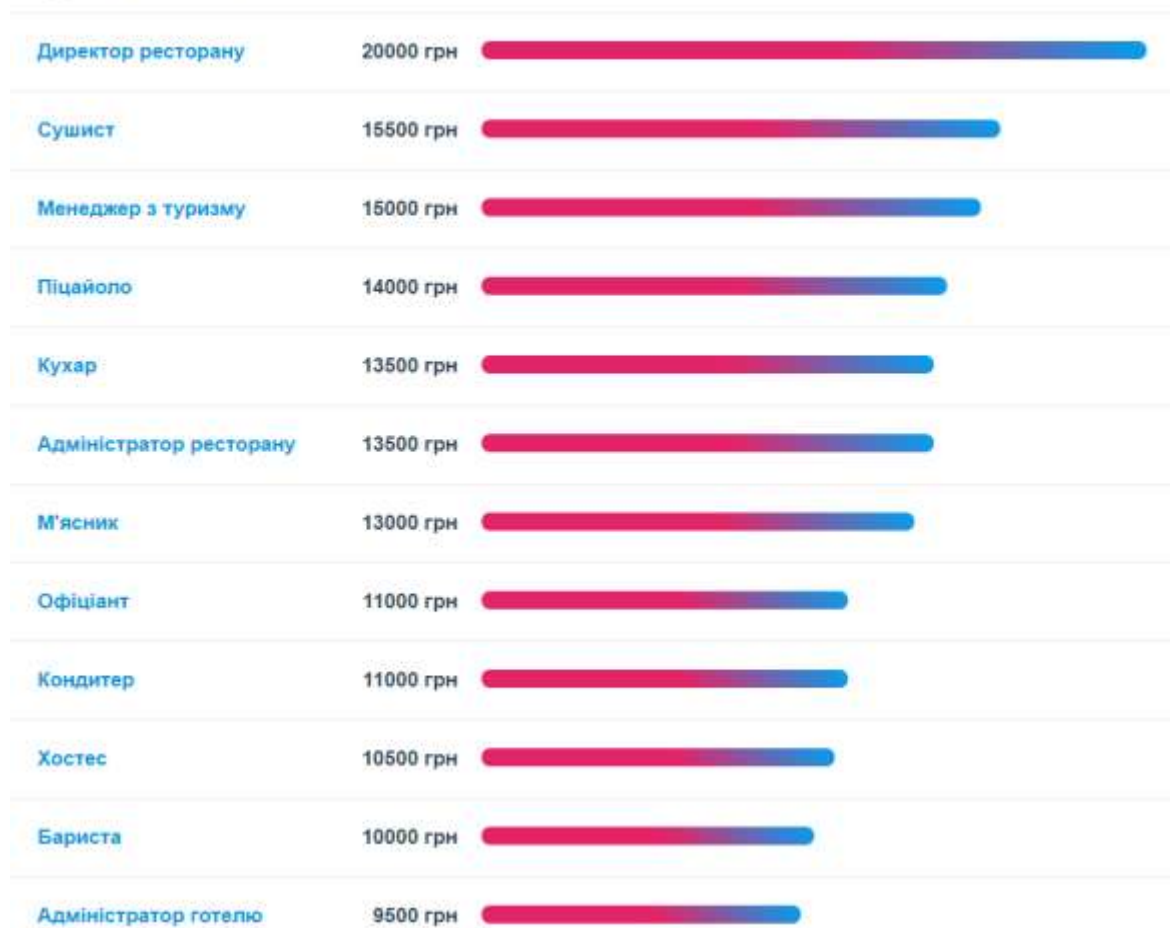
Скільки платять в категорії «Готельно-ресторанний бізнес, туризм» в Одесі?

Середня зарплата в категорії «Готельно-ресторанний бізнес, туризм» в Одесі — 12000 грн. Це медіана заробітних плат за даними з 701 вакансії, розміщеної на Work.ua в цій категорії в Одесі за останні 3 місяці. Діапазон, що містить медіану, виділено на графіку.

Данні сайту work.ua 02/02/2021

Посади в категорії «Готельно-ресторанний бізнес, туризм» в Одесі

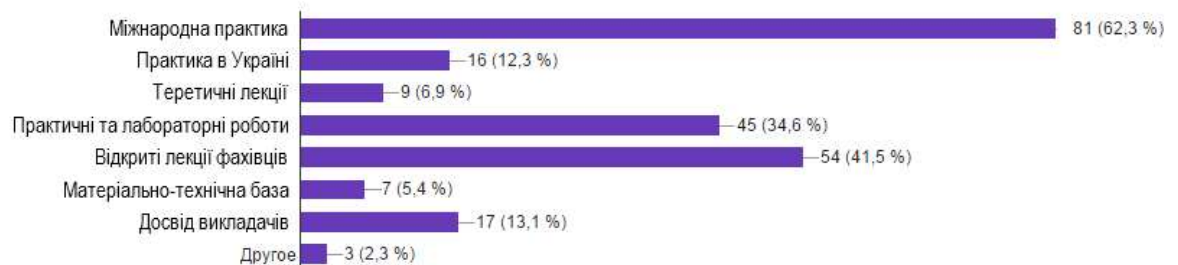
За середньою зарплатою ▾



Данні сайту work.ua 02/02/2021

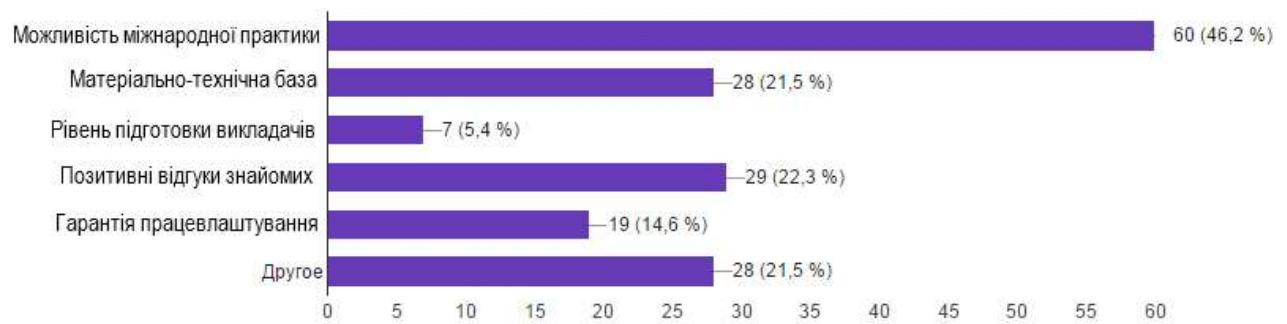
Що (на Вашу думку) є найважливішим для підготовки фахівця в сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму?

(130 відповідей)



Результати анкетування студентів спеціальності ГРС

Чому Ви обрали саме ОНАХТ? (130 ответов)



Результати анкетування студентів спеціальності ГРС