

Узагальнення пропозицій та змін освітньо-професійної програми

«Готельно-ресторанна справа»
за результатами обговорення у 2025 році

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Галузі знань J Транспорт та послуги

Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Освітня кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи

Категорія стейкхолдерів	Прізвище, ім'я, по батькові	Місце роботи (навчання)	Зміст пропозиції (-й) та її (їх) обґрунтування	Примітка про врахування / часткового врахування / неврахування
Зміни, ініційовані робочою групою (розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – протокол № 6 від 28.01. 2025 р.)				
Академічна спільнота	Рогова Наталія Володимирівна	ПУЕТ, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.т.н., доцент	Пропозиція: з метою підвищення якості фахової підготовки здобувачів за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» доцільним є впровадження у процес курсового проектування тематик робіт, що мають комплексний характер та охоплюють кілька взаємопов'язаних аспектів професійної діяльності в галузі Обґрунтування: сучасна індустрія гостинності вимагає від фахівців не лише вузькоспеціалізованих знань, а й здатності до системного мислення, міждисциплінарного аналізу та комплексного підходу до виконання професійних завдань. У цьому контексті актуальним є оновлення змісту курсового проектування шляхом включення до тематики робіт проектів, які поєднують аспекти організації готельних і ресторанних послуг, кейтерингу, менеджменту, маркетингу, фінансового планування та сервісу; формують у здобувачів інтегральну компетентність та сприяють розвитку командної роботи та інноваційного підходу до вирішення професійних завдань.	<i>Пропозицію враховано</i>
	Капліна Тетяна Вікторівна	ПУЕТ, професор кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, д.т.н., професор	Пропозиція: рекомендується доповнити зміст освітніх компонентів «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди» і «Туризмознавство» тематичними модулями, присвяченими гастрономічним традиціям Полтавщини, включаючи автентичні страви, локальні гастролокації та регіональні заклади харчування. Обґрунтування: Вивчення регіональної культурної спадщини	<i>Пропозицію враховано</i>

			як складової туристичної привабливості відповідає сучасним тенденціям розвитку гастрономічного туризму та практикоорієнтованої освіти. Залучення локального контексту до навчального процесу сприяє формуванню у здобувачів професійної ідентичності, навичок культурного брендингу, а також здатності інтегрувати місцеві гастрономічні ресурси в туристичні продукти. Такий підхід дозволяє гармонійно поєднати теорію з реаліями ринку та розвинути конкурентоспроможність фахівців у сфері гостинності.	
Представник роботодавців, випускниця спеціальності «Готельно-ресторанна справа» 2022 р.	Нектова Олена Олександрівна	менеджер з персоналу, розвитку та навчання готелю «Holiday Inn», м. Київ	Пропозиція: збільшити кількість кейсових завдань у межах ОК «Організація роботи готелів». Обґрунтування: кейсове завдання є ефективним інструментом формування у здобувачів освіти практичних навичок управління готельним підприємством, що дозволяє працювати з реальними чи змодельованими ситуаціями, характерними для діяльності сучасних закладів розміщення. Вони сприяють розвитку критичного мислення, вміння приймати рішення в умовах невизначеності, командної взаємодії та відповідальності за результат. Збільшення частки ключових завдань дозволяє зробити освітній процес більш динамічним, наближеним до реального бізнес-середовища, що особливо важливо в умовах післявоєнного відновлення та змін у сфері гостинності.	Пропозицію враховано
Представник роботодавців, випускник спеціальності «Готельно-ресторанна справа» 2025 р.	Лапа Владислав Олександрович	менеджер ПП «Алмаз-Полтава», м. Полтава	Пропозиція: у розрізі окремих ОК акцентувати увагу на локальні чинники сталого розвитку, кризового менеджменту та адаптивного управління в готельно-ресторанній сфері. Особливу увагу слід приділити особливостям функціонування підприємств гостинності в умовах післявоєнної відбудови та трансформації економіки України. Обґрунтування: формування у майбутніх фахівців комплексного розуміння локальних чинників сталого розвитку й адаптивного управління галузевими системами в умовах післявоєнної трансформації.	Пропозицію враховано (Тема 8. «Функціональні аспекти стратегічної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу» ОК «Стратегічний менеджмент в ГРБ»)
Здобувач вищої освіти	Шикалова Кіра Олександрівна	ПУЕТ, здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за ОПП «Готельно-ресторанна справа» (група ГРС 61-11)	Пропозиція: з метою удосконалення практичної складової освітньої програми доцільно запровадити регулярне проведення круглих столів за участю роботодавців і здобувачів вищої освіти Обґрунтування: такі зустрічі сприятимуть двосторонньому зворотному зв'язку, дозволять своєчасно виявляти сильні сторони та недоліки у практичній підготовці, адаптувати зміст освітніх компонентів до актуальних вимог ринку праці, а також	Пропозицію враховано

			підвищать мотивацію здобувачів до професійної реалізації	
Здобувач вищої освіти	Сорока Олена Сергіївна	ПУЕТ, здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за ОПП «Готельно-ресторанна справа» (група ГРС 61-21)	Пропозиція: продовжити практику участі здобувачів освіти у соціальних проектах Обґрунтування: участь у соціальних проектах сприяє формуванню соціальної відповідальності, етичної свідомості та громадянської активності майбутніх фахівців, що є невід'ємними складними професійної культури у сфері гостинності. Така діяльність розвиває комунікативні навички, лідерські якості, здатність до командної роботи та критичного мислення, а також забезпечує практичне застосування набутих знань у реальному середовищі. Особливо актуальною є інтеграція соціального компонента в освіту в умовах післявоєнного відновлення, коли сфера гостинності дійсно важлива роль у підтримці місцевих громад, збереженні культурної ідентичності та формуванні позитивного іміджу регіонів.	<i>Пропозицію враховано</i>
Здобувач вищої освіти	Дрозд Поліна Віталіївна	ПУЕТ, здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за ОПП «Готельно-ресторанна справа» (група ГРС 61-41)	Пропозиція: у межах вивчення ОК 18 «Організація роботи ресторанів» більше годин виокремити на вивчення теми сучасні концепції ЗРГ Обґрунтування: сприятиме формуванню конкурентних фахівців, здатних оперативно адаптувати ресторанні бізнес-моделі до динаміки ринку та потреб відбудови економіки України. Пропозиція відповідає світовим освітнім практикам і поточним трендам галузі, підтвердженим останніми науковими та галузевими дослідженнями.	<i>Пропозицію враховано</i>
Зміни за результатами громадського обговорення (розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – протокол № 8 від 13.03.2025 р.)				
Академічна спільнота	Наконечна Юлія Григорівна	ПУЕТ, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент	Пропозиція: включити та розширити змістовне наповнення освітньої компоненти «Ресторани в готельній індустрії» шляхом розгляду теми «Приймання та відпуск продукції закладів ресторанного господарства при готелях». Обґрунтування: -формування прикладних компетентностей у сфері організації харчування в готельних закладах. - підвищення обізнаності здобувачів освіти щодо управління ресурсами та запасами, що є ключовим для мінімізації втрат. - забезпечення знань про санітарно-гігієнічні вимоги на етапах приймання, зберігання, обліку та відпуску продукції. - відповідність сучасним вимогам підготовки фахівців для готельно-ресторанної сфери, орієнтованих на комплексне обслуговування гостей.	<i>Пропозицію враховано</i> При вивченні теми 7 ОК «Ресторани в готельній індустрії» будуть розглянуті питання: приймання продукції в закладах ресторанного господарства при готелях; відпуск продукції (готових страв, напівфабрикатів); організація процесів зберігання, обліку та логістики в умовах

				готельно-ресторанного комплексу
Представник роботодавців, випускниця спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», 2022 рік	Нектова Олена Олександрівна	Керівник департаменту служби прийому та розміщення гостей готелю «Holiday Inn Kyiv», м. Київ	Пропозиція: продовжити практику впровадження в освітній процес нових методик, інноваційних технологій: впровадження елементів віртуальної реальності при вивченні ОК «Барна справа і організація роботи сомельє», «Ресторани в готельній індустрії», «Організація роботи номерного фонду готелю». Обґрунтування: для ефективної реалізації процесу диверсифікації освітньої програми у відповідь на запити ринку праці, формування зацікавленості, мотивації, кращого опанування матеріалу та індивідуалізації навчання.	<i>Пропозицію враховано</i>
Представник роботодавців	Ковтун Дарія Євгенівна	Адміністратор кафе «Криниця», м. Полтава	Пропозиція: продовжити практику взаємодії з роботодавцями шляхом залучення їх до проведення гостьових лекцій, тренінгів, участі у роботі круглих столів Обґрунтування: для ефективної реалізації процесу диверсифікації освітньої програми у відповідь на запити ринку праці.	<i>Пропозицію враховано</i>
Здобувач вищої освіти	Литвин Кіра Юріївна	ПУЕТ, здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за ОПП «Готельно-ресторанна справа» (група ГРС 62-21)	Пропозиція: організувати проведення практичних занять з ОК «Основи готельної індустрії», «Основи барної справи», «Основи туризмознавства», «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю», «Ресторани в готельній індустрії» на виїзних локаціях – закладах готельно-ресторанного бізнесу Полтавщини. Обґрунтування: - виїзні заняття дозволяють безпосередньо ознайомитися з реальними умовами роботи, обладнанням, технологічними процесами та стандартами обслуговування, що поглиблює їх практичні компетентності. - підвищення мотивації студентів. Залучення до практичного навчання в реальних умовах стимулює інтерес до професії, підвищує залученість студентів до освітнього процесу, мотивує до подальшого професійного розвитку.	<i>Пропозицію враховано</i>
Зміни за результатами рецензування (розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – протокол № 9 від 29.04.2025 р.)				
Рецензент ОП	Сильчук Тетяна Анантоліївна	НУХТ, професор кафедри готельно-ресторанної справи, д.т.н., професор	Пропозиція: активізувати співпрацю зі стейкхолдерами Обґрунтування: поглиблення партнерства з професійним середовищем дозволяє забезпечити практикоорієнтовану підготовку, підвищити якість освіти та конкурентоспроможність випускників, а також зміцнити взаємозв'язок закладу вищої	<i>Пропозицію буде враховано</i>

			освіти з регіональним соціально-економічним середовищем Пропозиція: звернути увагу на оцінку інтерактивності навчання, а саме розглянути можливість проведення опитування студентів щодо якості інтерактивних форм навчання у змісті освітніх компонентів, Обґрунтування: відгуки здобувачів вищої освіти можуть бути корисним інструментом для оцінки ефективності програми.	
Рецензент ОП	Однойко Наталія Олександрівна	Директор готелю «Алмаз», м. Полтава	Пропозиція: регулярно оновлювати навчальні матеріали, адаптуючи їх до сучасних вимог і технологічних досягнень Обґрунтування: регулярне оновлення навчальних матеріалів є стратегічно необхідним кроком для забезпечення релевантності освіти, ефективної підготовки здобувачів до сучасних професійних викликів і формування фахівців нового покоління.	<i>Пропозицію враховано</i>
Рецензент ОП	Балабан Микола Петрович	Власник мережі ресторанних закладів «Криниця», м. Полтава	Пропозиція: ураховуючи глобальні тенденції цифрової трансформації сфери гостинності, доцільним є включення до переліку дисциплін освітньої програми ОК, орієнтованої на впровадження штучного інтелекту в управлінську діяльність закладів готельно-ресторанного бізнесу. Обґрунтування: формування у здобувачів вищої освіти цифрових та управлінських компетентностей, зокрема в частині застосування технологій штучного інтелекту (ШІ) для підвищення ефективності операційної діяльності, персоналізації сервісу, автоматизації управлінських процесів та прогнозування споживчої діяльності. Пропозиція: звернути увагу на аспекти сталого розвитку, екологічних норм і практик в організації готельного та ресторанного бізнесу в ОК «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди», «Основи готельної індустрії» Обґрунтування: інтеграція аспектів сталого розвитку, екологічних норм і практик в ОК «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди» й «Основи готельної індустрії» сприяє формуванню у здобувачів освіти екологічної свідомості, відповідального ставлення до ресурсів та орієнтації на екологічно безпечне ведення бізнесу і є ключовими складовими конкурентоспроможності сучасних підприємств.	<i>Пропозицію враховано</i>