

*Анон. 2022*

## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань 24 Сфера обслуговування  
Вищого навчального закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, за якою відбувається освітній процес у Вищому навчальному закладі Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (далі – Університет), являє собою унормовану систему документів, розроблену і затверджену Університетом на підставі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, з урахуванням вимог Міністерства освіти і науки України, досвіду вітчизняних і закордонних закладів освіти. Дана освітньо-професійна програма розроблена науково-методичною групою, до складу якої входять науковопедагогічні працівники випускової кафедри, здобувачка освіти і випускниця програми, зовнішній стейкхолдер.

Підготовка бакалаврів з готельно-ресторанної справи є досить актуальною, адже сфера гостинності стає все більш інноваційною та високотехнологічною, що зумовлює потребу в добре освічених та професійно підготовлених фахівцях.

Загальний обсяг даної освітньо-професійної програми – 240 кредитів ЄКТС, у тому числі: обов'язкові освітні компоненти – 150 кредитів ЄКТС; практична підготовка – 23 кредити ЄКТС, вибіркові освітні компоненти – 60 кредитів ЄКТС (25 % загального обсягу). Розрахована програма на 3 роки та 10 місяців навчання.

Зміст даної освітньо-професійної програми відповідає предметній області спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа і через освітні компоненти розкриває специфіку функціонування суб'єктів сфери обслуговування та формує сукупність загальних і фахових компетентностей, необхідних для успішної практичної діяльності бакалаврів у готельно-ресторанному бізнесі.

Послідовність опанування освітніми компонентами даної освітньо-професійної програми логічно обґрунтована та забезпечує

здобувачам вищої освіти досягнення необхідних програмних результатів навчання. Вибіркові освітні компоненти поглиблюють та урізноманітнюють зміст даної освітньо-професійної програми, спрямовані на вивчення особливостей готельно-ресторанного бізнесу та сфери гостинності, з урахуванням вітчизняного і міжнародного досвіду, потреб стейкхолдерів, роботодавців та специфіки Університету. Освітньо-професійною програмою передбачено практичну підготовку загальним обсягом 23,0 кредити ЄКТС у розрізі трьох видів практик: навчальної (1,0 кредит), виробничої (12,0 кредитів), організаційної (міжнародної) (6,0 кредитів). Проведення практик передбачено на базі сучасних вітчизняних готельно-ресторанних комплексів та за кордоном. Сильною стороною програми є і поглиблене вивчення іноземної мови (ОК «Іноземна мова» (5,0 кредити ЄКТС), ОК «Ділова іноземна мова» (6,0 кредитів ЄКТС), «Іноземна мова в готельно-ресторанній справі» (3,0 кредити ЄКТС)). До переваг освітньої програми слід віднести широкий перелік вибіркових дисциплін, як загальної, так і професійної підготовки, які дозволяють набути додаткові фахові компетентності та опанувати споріднені напрямки галузі; спеціалізовані лабораторії та аудиторій для розвитку hard skills за освітніми компонентами; забезпечення освітніх компонент науковими і навчально-методичними рекомендаціями та авторськими дистанційними курсами викладачів Університету. Програма передбачає можливість закордонного стажування здобувачів освіти з отриманням міжнародного практичного досвіду у сфері готельно-ресторанного бізнесу; участь здобувачів вищої освіти у міжнародних грантових програмах Еразмус+ КА1 та Еразмус+ (ЄС); залучення до освітнього процесу вітчизняних практиків та професіоналів готельного бізнесу. Завдяки програмі здобувачі вищої освіти оволодівають навичкам надання сервісних послуг та управління підприємствами галузі за допомогою автоматизованої системи управління готелем та рестораном «Servio» на прикладі віртуального готелю «Golden Scare». Для реалізації розробленої освітньо-професійної програми в Університеті є матеріально-технічне, інформаційне і навчально-методичне забезпечення. Ефективність освітнього процесу згідно з освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» забезпечується його логічною побудовою, чітко продуманою та збалансованою структурою програми, раціональним поєднанням теоретичного навчання і практичної підготовки.

Представлена на рецензування освітньо-професійна програма підготовки

здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа є актуальною та відповідає сучасним вимогам підготовки майбутніх фахівців у сфері гостинності. Її реалізація дозволяє у повній мірі сформувати у здобувачів освіти, майбутніх бакалаврів, комплекс необхідних компетентностей для їх практичної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі та забезпечити досягнення передбачених програмних результатів навчання.

Рецензована програма заслуговує позитивної оцінки та рекомендується до впровадження в освітній процес.

Рецензент :

в.о. декана факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка  
Національного університету харчових технологій,  
кандидат технічних наук, доцент,  
доцент кафедри готельно-ресторанної справи

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА



Підпис(и) <u>Циркульнікової В.</u>
затверджую.
Нач. відділу кадрів НУХТ <u>Олімпія</u>
" 20 " 05 2022 р.