

Результати обговорення

проекту освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
 вид освітньої програми — освітньо-професійна
 за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
 рівня вищої освіти першого (бакалаврського)
 у період з 24.02.2025 — 24.03.2025

№ з/п	Автор пропозиції / відношення до групи стейкхолдерів	Дата надходження пропозиції / її оформлення	Суть пропозиції. її обґрунтування	Інформація від гаранта ОП про врахування пропозиції / обґрунтування причин неврахування пропозиції
1	Рудніченко Є.М., д. екон. наук, професор, декан факультету управління, адміністрування та туризму	Засідання кафедри туризму та готельно-ресторанної справи 11.03.2024р.	Освітню компоненту «Комунікативний менеджмент» назвати «Комунікативні технології в професійній діяльності», оскільки сучасні комунікативні технології мають значний вплив на свідомість людини через їх всеохоплююче проникнення в життя суспільства та є невід'ємною частиною успішної професійної діяльності при наданні послуг	Рекомендацію було враховано. Освітню компоненту «Комунікативний менеджмент» замінено на освітню компоненту «Комунікативні технології в професійній діяльності» із відповідним коригуванням змісту освітньої компоненти
2	Ірина МЕЛЬНИК, д.екон.наук, професор, завідувачка кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Львівський торговельно-економічний університет	21.03.2025 зустріч робочої групи ОП «Готельно-ресторанна справа» з представниками академічної спільноти, роботодавцями, а також випускниками та здобувачами вищої освіти	Рекомендовано ввести «Виробничу практику з регіональної кухні Поділля» до обов'язкової частини для акценту на регіональному аспекті, збереження місцевих кулінарних традицій і формування унікального практичного досвіду здобувачів.	Рекомендацію було враховано. Освітню компоненту «Виробничу практику з регіональної кухні Поділля» введено до обов'язкової частини плану підготовки здобувачів вищої освіти.
3	Марія ТОПОРНИЦЬКА, к.геогр.наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Львівський торговельно-економічний університет	21.03.2025 зустріч робочої групи ОП «Готельно-ресторанна справа» з представниками академічної спільноти, роботодавцями, а також випускниками та здобувачами вищої освіти	Анімаційні послуги актуальні переважно для курортних і розважальних закладів, тоді як більшість випускників працює у міських готелях та ресторанах, де такі послуги не передбачені. Тому доцільно перенести дисципліну «Організація анімаційних послуг» до вибіркового блоку, що дозволить зменшити обов'язкове навчальне навантаження та зберегти практичну спрямованість програми.	Рекомендацію було враховано. Освітню компоненту «Організація анімаційних послуг» перенесено з обов'язкової частини плану підготовки здобувачів вищої освіти у блок вибірових освітніх компонент.
4	Роман КОРСАК., д. істор. наук, професор, завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства, гарант ОП готельно-ресторанна справа	21.03.2025 зустріч робочої групи ОП «Готельно-ресторанна справа» з представниками академічної спільноти, роботодавцями, а також випускниками та здобувачами вищої освіти	Освітню компоненту «Інформаційні системи і технології» доцільно перейменувати на «Інформаційні системи в сфері гостинності» щоб більш чітко відобразити специфіку застосування інформаційних технологій саме у готельно-ресторанній галузі, зосередивши навчання на практичних аспектах роботи з галузевими інформаційними системами (бронювання, управління послугами, CRM тощо).	Пропозицію враховано. Освітню компоненту «Інформаційні системи і технології» названо «Інформаційні системи в сфері гостинності» із відповідним переглядом змісту освітньої компоненти

5	Наталія РОГОВА, к.техн.наук, доцент, завідувачка кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, Полтавський університет економіки і торгівлі	21.03.2025 зустріч робочої групи ОП «Готельно-ресторанна справа» з представниками академічної спільноти, роботодавцями, а також випускниками та здобувачами вищої освіти	Рекомендовано ввести освітню компоненту «Харчова хімія» до обов'язкової частини плану підготовки здобувачів вищої освіти, оскільки вона формує базові знання про склад, властивості та хімічні процеси, що відбуваються в продуктах харчування під час їх зберігання, обробки та приготування. Ці знання є критично важливими для розуміння технологій виробництва страв, забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	Рекомендацію було враховано. Освітню компоненту «Харчова хімія» введено до обов'язкової частини плану підготовки здобувачів вищої освіти
6	Ольга ВОЛОДЬКО, к.техн. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, гарант першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа», Полтавський університет економіки і торгівлі	21.03.2025 зустріч робочої групи ОП «Готельно-ресторанна справа» з представниками академічної спільноти, роботодавцями, а також випускниками та здобувачами вищої освіти	Рекомендовано замінити освітню компоненту «Безпека життєдіяльності та охорона праці в сфері обслуговування» на «Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологічна безпека», оскільки підготовка фахівців має враховувати й екологічні аспекти професійної діяльності. Така зміна відповідає Указу Президента України № 722/2019 «Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року», зокрема цілям 3, 8, 12 і 13, і сприятиме формуванню екологічно свідомих та соціально відповідальних фахівців.	Рекомендацію було враховано. Освітню компоненту «Безпека життєдіяльності та охорона праці в сфері обслуговування» замінено на освітню компоненту на «Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологічна безпека» з із відповідним коригуванням змісту освітньої компоненти
7	Лілія БИЧІКОВА, к. екон.наук, доцент, власник готельно-ресторанного комплексу «Smart City», м. Хмельницький	21.03.2025 зустріч робочої групи ОП «Готельно-ресторанна справа» з представниками академічної спільноти, роботодавцями, а також випускниками та здобувачами вищої освіти	Освітню компоненту «Бухгалтерський облік та аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства» доцільно перейменувати на «Бухгалтерський облік та оподаткування» для розширення та актуалізації змісту дисципліни.	Рекомендацію було враховано. Освітню компоненту «Бухгалтерський облік та аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства» перейменовано на «Бухгалтерський облік та оподаткування» із відповідним коригуванням змісту освітньої компоненти
8	Ольга БАРИЛЮК, керуюча VITA PARK «Сонячний Прованс» OPTIMA Hotel&Resorts	21.03.2025 зустріч робочої групи ОП «Готельно-ресторанна справа» з представниками академічної спільноти, роботодавцями, а також випускниками та здобувачами вищої освіти	Рекомендовано виключити освітню компоненту «Організація діяльності закладів рекреаційного господарства» через її обмежену актуальність для спеціальності «Готельно-ресторанна справа», оскільки більшість здобувачів орієнтовані на роботу у готелях і ресторанах, де специфіка рекреаційних закладів застосовується мінімально.	Рекомендацію було враховано. Освітню компоненту «Організація діяльності закладів рекреаційного господарства» перенесено з обов'язкової частини плану підготовки здобувачів вищої освіти у блок вибіркових освітніх компонент.
9	Дмитро ГРИЦЕНКО, виконавчий директор ресторанної компанії BRG (Best Restoraunt Group)	21.03.2025 зустріч робочої групи ОП «Готельно-ресторанна справа» з представниками академічної спільноти, роботодавцями, а також випускниками та здобувачами вищої освіти	Освітню компоненту «Навчальна (комп'ютерна) практика» замінити на «Навчальна (ознайомча) практика», оскільки Ознайомча практика дає можливість студентам раніше вступати в контакт із потенційними роботодавцями та адаптуватися до реального ринку праці	Рекомендацію було враховано. Освітню компоненту «Навчальна (комп'ютерна) практика» замінено на освітню компоненту «Навчальна (ознайомча) практика» із відповідним коригуванням змісту освітньої компоненти

10	Діана КОНДРАТЮК, операційний директор ресторану «Beef&Cake», співзасновник проекту «BRG Catering»	21.03.2025 зустріч робочої групи ОП «Готельно- ресторанна справа» з представниками академічної спільноти, роботодавцями, а також випускниками та здобувачами вищої освіти	Рекомендовано перенести освітню компоненту «Кейтеринг» у 5-й семестр обов'язкової частини плану підготовки здобувачів вищої освіти з метою забезпечення логічної послідовності вивчення фахових дисциплін, що дозволить студентам спочатку опанувати базові теоретичні знання та основи готельно-ресторанної справи, а потім ефективно застосувати їх у вивченні кейтерингових технологій і організації послуг, підвищуючи якість і послідовність професійної підготовки.	Рекомендацію було враховано. Освітню компоненту «Кейтеринг» перенесено у 5-й семестр обов'язкової частини плану підготовки здобувачів вищої освіти.
11	Здобувачі вищої освіти	21.03.2025 зустріч робочої групи ОП «Готельно- ресторанна справа» з представниками академічної спільноти, роботодавцями, а також випускниками та здобувачами вищої освіти	- Освітню компоненту «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» доцільно перейменувати на «Менеджмент готелів та ресторанів» для більш чіткого та зрозумілого відображення сфери застосування знань і навичок, що сприятиме кращому фокусуванню навчального процесу на управлінні саме цими типами закладів у готельно-ресторанній індустрії.	Рекомендацію було враховано. Освітню компоненту «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» перейменовано на «Менеджмент готелів та ресторанів» із відповідним коригуванням змісту освітньої компоненти
12	Томалю Т.С., канд. екон. наук, доцент, гарант освітньої програми	Засідання кафедри туризму та готельно- ресторанної справи 11.03.2024р.	Внесла пропозиції, які були сформовані робочою групою під час розробки нової редакції освітньої програми: - Рекомендовано вивчати дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» та «Ресторанна справа» паралельно у семестрі, щоб забезпечити комплексне засвоєння теоретичних знань і практичних навичок. - Рекомендовано ввести освітню компоненту «Фінансовий менеджмент готельно-ресторанного підприємства» для формування у здобувачів комплексних знань і навичок управління фінансовими ресурсами в специфіці готельно-ресторанної сфери. - Уточнити назви виробничих практик для уникнення плутанини в змісті та меті кожного етапу підготовки. Зокрема, виробничу практику 1 доцільно позначити як технологічну, оскільки вона спрямована на набуття практичних навичок у сфері приготування страв, технологічних процесів і організації виробництва. Натомість виробничу практику 2 варто визначити як управлінську, оскільки на цьому етапі здобувачі вже мають відповідні фахові знання й повинні опановувати управлінські функції, зокрема планування, контроль, організацію роботи персоналу та аналіз діяльності закладу. Така чітка класифікація сприятиме кращому розумінню змісту практик і ефективнішому професійному зростанню.	Пропозиції враховано у оновленій редакції освітньої програми і навчальному плані підготовки здобувачів вищої освіти, із відповідним коригуванням змісту освітніх компонент.

Гарант ОП  (Томалю Т.С.)

Розглянуто на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи 27.03.2025, протокол №9.