

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти в галузі знань J "Транспорт та послуги" J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Рецензована освітньо-професійна програма J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» розроблена фахівцями кафедри туризму в співпраці з науково-педагогічними працівниками, потенційними роботодавцями, представниками професійної спільноти, органами місцевого самоврядування, регіональними органами влади та студентами. Усі стейкхолдери підтвердили потребу в підготовці таких спеціалістів. Програма затверджена з урахуванням вимог ринку праці до відповідної спеціальності в Національному університеті «Чернігівська політехніка».

Дана освітньо-професійна програма для підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» включає такі розділи: загальна інформація; мета; характеристика; придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання; викладання та оцінювання; програмні компетентності; програмні результати навчання; ресурсне забезпечення реалізації програми; академічна мобільність.

На сьогодні якісна підготовка майбутніх фахівців у сфері готельно-ресторанної справи є пріоритетним завданням для України. Така необхідність пов'язана з розвитком індустрії гостинності на національному та регіональному рівнях у контексті глобалізації ринку послуг. Національний університет «Чернігівська політехніка» має необхідний досвід, кваліфікований персонал і сучасну матеріально-технічну базу для успішного виконання цього завдання.

В освітньо-професійній програмі визначено перелік компетентностей, необхідних для професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Компетентності поділено на загальні та фахові, що максимально відповідають потребам цієї програми.

Фахові компетентності програми орієнтовані на сучасну практику і можуть бути ефективно застосовані майбутніми фахівцями у професійній діяльності. Навчальний план програми чітко відповідає завданням підготовки бакалаврів за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». У ньому передбачено послідовність вивчення освітніх компонентів, розклад освітнього процесу, а також перелік і обсяг як обов'язкових, так і вибіркових дисциплін, включаючи практичну підготовку.

Розробники програми орієнтуються на комплексний підхід до підготовки фахівців, забезпечуючи їх необхідними знаннями, уміннями та навичками, що відповідають сучасним викликам у глобалізованому суспільстві та умовах євроінтеграції.

Отже, освітньо-професійна програма підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти в галузі знань J "Транспорт та послуги" за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» розроблена на високому науково-методичному рівні, має всі необхідні структурні та змістовні складові, відповідає сучасним вимогам і може бути рекомендована до використання у навчальному процесі.

Рецензент:
Менеджер готелю
«Riverside»



О.В. Шкарупа



РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
підготовки здобувачів вищої освіти першого
(бакалаврського) рівня вищої освіти в галузі знань
І "Транспорт та послуги"
І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» за спеціальністю І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти демонструє високу гнучкість і відповідність сучасним вимогам ринку праці. Вона спрямована на підготовку фахівців, здатних ефективно працювати у динамічному середовищі індустрії гостинності. Програма відповідає Стандарту вищої освіти за вказаною спеціальністю і передбачає інноваційні підходи до навчання, враховуючи актуальні тенденції та запити глобального ринку.

Освітня програма побудована на комплексному та прогресивному підході, орієнтованому на виховання фахівців нового покоління, які володіють глибокими знаннями та управлінськими навичками в сфері гостинності. Основна мета програми – підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця у сфері готельних і ресторанних послуг та кейтерингу, ґрунтована на поєднанні сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб індустрії гостинності, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, а також вирішення спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, а також проведення досліджень для формування основи подальшого навчання у вищій школі.

Освітній процес відповідно до програми базується на інноваційних технологіях, включаючи практичну роботу з реальними кейсами, що імітують складні ситуації у сфері гостинності. Такий підхід допомагає студентам розвивати готовність до викликів професійної діяльності.

Освітня програма пропонує широкий вибір дисциплін, що дозволяє студентам адаптувати навчальний процес до власних професійних інтересів і кар'єрних амбіцій. Ця індивідуалізація навчання забезпечує

випусникам конкурентні переваги на ринку праці, сприяючи їхній гнучкості та адаптивності до потреб роботодавців.

Таким чином, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» першого (бакалаврського) рівня є прикладом сучасного інноваційного та стратегічного підходу до підготовки висококваліфікованих фахівців у сфері гостинності. Вона повністю відповідає вимогам сучасного ринку праці, надаючи випусникам усі актуальні знання та навички для успішної реалізації кар'єри в міжнародному професійному середовищі.

Рецензент:
бренд-шеф ресторану
«Riverside»



В.В.Попков



РЕЦЕНЗІЯ

*на освітньо-професійну програму
підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського)
рівня вищої освіти в галузі знань
J "Транспорт та послуги"
«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»*

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, що реалізується в Національному університеті «Чернігівська політехніка», створена з урахуванням державних стандартів, інноваційних підходів до навчання та вимог ринку праці. Її розробка здійснювалась за участю науково-педагогічного персоналу, роботодавців, представників професійної спільноти, місцевих органів влади та здобувачів вищої освіти. Розробники ОП орієнтуються на комплексний підхід до якісної підготовки фахівця, який володітиме глибокими знаннями, практичними вміннями та навичками, що відповідають сучасним потребам суспільства в умовах глобалізації та європейської інтеграції.

Освітня програма спрямована на підготовку конкурентоспроможних спеціалістів, які володіють знаннями, навичками та компетенціями для роботи у сфері гостинності. Вона забезпечує формування фахівців нового покоління, здатних функціонувати у швидкозмінному середовищі, здійснювати управління та трансформацію бізнесу, адаптуватися до умов глобалізації та європейської інтеграції. З метою досягнення означених цілей, ОП використовує інноваційні освітні технології, включаючи роботу з реальними кейсами, моделювання складних ситуацій у сфері гостинності, а також інтегрує вибіркові дисципліни, які дозволяють персоналізувати навчальний процес відповідно до індивідуальних потреб здобувачів. Такі

підходи сприяють формуванню гнучких і адаптивних фахівців, які відповідають вимогам сучасного ринку праці.

Навчальний план програми передбачає послідовне опанування освітніх компонентів, практичну підготовку, вивчення іноземної мови та оволодіння сучасними технологіями управління в індустрії гостинності. Це дозволяє випускникам бути конкурентоспроможними як на національному, так і на міжнародному ринках праці.

Таким чином, рецензована освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю *J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»* галузі знань *J "Транспорт та послуги"* заслуговує цілковитого схвалення і рекомендації до подальшого використання в підготовці здобувачів у Національному університеті «Чернігівська політехніка».

Рецензент:

*заступник директора Департаменту
начальник управління туризму та
охорони культурної спадщини
Департаменту культури і туризму,
національностей та релігії
Чернігівської обласної
державної адміністрації
П.О.Веселов*

