

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у Вищому навчальному приватному закладі «Дніпровський гуманітарний університет»

Актуальність підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи визначається низкою факторів. По-перше, готельно-ресторанна індустрія постійно змінюється під впливом нових технологій, споживчих тенденцій та конкуренції. Отже, вивчення сучасних тенденцій у підготовці фахівців є критично важливим для забезпечення конкурентоспроможності у цій галузі. По-друге, інноваційні підходи до професійної підготовки можуть сприяти підвищенню якості обслуговування та задоволення клієнтів у готельно-ресторанній сфері. Запровадження нових методів навчання, використання сучасних технологій та адаптація навчальних програм до потреб ринку можуть допомогти випускникам здобути необхідні навички та знання для успішної кар'єри у цій галузі. Крім того, зростаюча глобалізація та міжнародний туризм створюють попит на кваліфікованих фахівців у готельно-ресторанній справі, які володіють міжкультурними навичками та розуміють потреби різних аудиторій.

Представлена освітня програма вищої освіти, що реалізується за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого освітнього ступеня «бакалавр», включає комплекс документів, розроблених у Вищому навчальному приватному закладі «Дніпровський гуманітарний університет». В програмі враховано вимоги Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384, а також професійні завдання, що постають перед випускниками цієї програми та кваліфікаційні вимоги до фахівців у сфері гостинності.

Освітньо-професійна програма 241 «Готельно-ресторанна справа» за 2024 р. є зміненою та оновленою порівняно до попередніх варіантів цієї програми. В програмі враховано зауваження Національного агенства із забезпечення якості вищої освіти, побажання роботодавців та здобувачів вищої освіти ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет». Значне місце в оновленій Програмі відводиться створенню доступності та безбар'єрності на об'єктах готельно-ресторанного бізнесу. В ОПП змінено та чітко окреслено унікальність відповідної ОПП, її освітній фокус. Цю унікальність складають освітні компоненти, що гармонійно поєднують сучасні досягнення в сфері гостинності та практичні інструменти вирішення професійних питань готельного та ресторанного обслуговування, передбачають набуття навичок естетичного, культурологічного, психологічного супроводу надання послуг у сфері гостинності. В поданій на рецензування ОПП широко представлено використання в професійній діяльності фахівців готельно-ресторанної справи національних традицій гостинності та мультикультурності, поваги до історичного минулого та його сучасного сприйняття.

Завдяки акцентувані фокусу Програми на безбар'єрності та інклюзії,

вона отримала прикладну орієнтацію, спрямовану на формування фахівця, здатного використовувати отримані особливі знання під час здійснення професійної діяльності у сфері гостинності. Прикладна орієнтація забезпечена вибірковими освітніми компонентами, що сформовані у кейси. Предмети цих кейсів також містять матеріали з безбар'єрності, доступності та інклюзії. З цих кейсів здобувач вищої освіти у кожному навчальному семестрі обирає навчальні дисципліни.

Розробникам освітньої програми вдалося створити ефективну, логічну, раціональну структуру та схему освітньо-професійної програми. В структурно-логічній схемі чітко прослідковуються зв'язки між освітніми компонентами. Розроблено сучасну та цікаву структуру спеціальності, яка базується як на обов'язкових так і на професійних дисциплінах, зокрема слід виділити такі обов'язкові дисципліни як «Вступ до гостинності», «Основи фізіології та гігієни харчування», «Курортна справа» та ін. Актуальним для системи освіти фахівців є запропоновані за вибором дисциплін, такі як: іноземна мова. Цікавою в програмі є дисципліна «Командоутворення», в якій робиться акцент на створення ефективних команд саме в готельно-ресторанному бізнесі. Також слід відзначити дисципліну «Дизайн», в якій посилено складову створення безбар'єрного простору, доступності об'єктів готельно-ресторанного комплексу, архітектурного та стилістичного вирішення побудови готелів та ресторанів на основі універсального дизайну. Важливою новацією є пропозиція для студентів щодо вивчення дисципліни «Основи підприємницької діяльності» англійською мовою.

Важливим етапом підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи є державна атестація. Для здобувачів, які навчаються за освітньо-професійною програмою 241 «Готельно-ресторанна справа», передбачено складання комплексного атестаційного екзамену та написання й захист кваліфікаційної роботи, що відповідає стандарту вищої освіти України для першого(бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Не дивлячись на високу позитивну оцінку освітньої програми ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» з напрямку підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» в освітніх компонентах необхідно акцентувати увагу на організації роботи щодо фінансово-економічного забезпечення організації вільного доступу маломобільних груп населення до об'єктів інфраструктури готельно-ресторанного комплексу.

Вищесказане побажання не применшує рівень якості запропонованої освітньої програми. Програма ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» з напрямку підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає сучасному рівню освіти в університетах Європи та може бути рекомендованою для використання в освітньому процесі.

Faculty of Economics and Management
Department of Trade and Finance
Czech University of Life Sciences Prague

mgr. Yekimov Sergiy PhD

Ceska zemědělská univerzita v Praze
FAKULTA PROVOZNÉ EKONOMICKÉ
KATEDRA OBCHODU A FINANCI
165 21 PRAHA 6 - SUCHBÁTŮV
TEL: +420 220 185 111

04.10.2024

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
у Вищому навчальному приватному закладі
«Дніпровський гуманітарний університет»

Сучасна підготовка кваліфікованих кадрів для індустрії гостинності, зокрема готельно-ресторанної справи, передбачає наявність та впровадження освітніх інновацій та інноваційних технологій в процес підготовки фахівців з відповідних спеціальностей, поєднання елементів змішаної та дистанційної форми організації освітнього процесу, що є нагальною потребою сьогодення. Саме з урахуванням цих завдань та наукових підходів оновлено освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у Вищому навчальному приватному закладі «Дніпровський гуманітарний університет».

Освітньо-професійна програма (ОПП) базується на положеннях Закону України «Про вищу освіту» і враховує тенденції розвитку сучасного ринку праці та сфери гостинності загалом. Програмні результати навчання ОПП, що рецензується, визначено з урахуванням практичних потреб готельно-ресторанного бізнесу міста Дніпро та з урахуванням історичного потенціалу Дніпровського регіону, враховують актуальність створення інклюзивного середовища для безбар'єрного простору в готелях, курортних готелях, санаторно-курортних закладах, ресторанах та інших закладах харчування.

Метою освітньої програми є професійна підготовка менеджерів, фахівців готельно-ресторанної справи, що ґрунтується на особливостях підприємницької діяльності у сфері гостинності та спирається на принципи педагогічної дидактики. ОПП забезпечує надання здобувачам вищої освіти якісної освіти та можливостей для глибокого, всебічного та високопрофесійного вивчення готельно-ресторанної справи шляхом отримання корисних та актуальних практичних знань та формування загальнокультурних, особистісних та професійних компетентностей відповідно до Стандарту вищої освіти 2020 р. за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти; гарантує свободу дій для реалізації власних інтересів під час вибору вільної траєкторії навчання.

Необхідно також відмітити участь у розробці освітньої програми представників стейкхолдерів та студентів випускних курсів, що робить програму більш сучасною та адаптованою до викликів сьогодення.

Освітня програма має оновлену структурно-логічну схему, що поєднує обов'язкові та вибіркові компоненти управлінського, інженерного, економічного та психологічного спрямувань, з відповідними зв'язками між ними. Прикладна орієнтація забезпечена вибірковими оновленими освітніми компонентами, що сформовані у кейси, з яких здобувач вищої освіти у кожному навчальному семестрі обирають навчальні дисципліни в межах визначеної кількості кредитів.

Провідними структурними компонентами ОПП є дисципліни, що

забезпечують розвиток управлінських навичок у здобувачів вищої освіти. Протягом всіх років навчання пропонується викладання іноземної мови та другої іноземної мови, дисциплін загальної психологічної підготовки й психології комунікації, враховуючи фактор інклюзивності. Належна увага приділяється дисциплінам, що дозволяють отримати навички роботи з комп'ютерного забезпечення функціонування готелів та ресторанів.

Оцінювання результатів навчання здійснюється за допомогою контрольних заходів, що охоплюють поточний контроль (оцінювання аудиторної, індивідуальної та самостійної роботи), підсумковий контроль (залік/екзамен) та підсумкову атестацію випускників. Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів забезпечуються закріпленням вимог у силабусах та робочих навчальних програмах дисциплін.

Доцільно зазначити, що підвищити якість підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи доцільно за рахунок поглибленого та паралельного з фаховими дисциплінами вивчення інформаційних технологій та онлайн-платформ роботи готелів та ресторанів як в Україні, так й за її межами.

Разом з тим, освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. відповідає сучасному рівню науки та освіти в Україні й може бути рекомендованою для підготовки спеціалістів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зазначеної спеціальності.

К.е.н., доцент кафедри туристичного,
готельного та ресторанного бізнесу
НУ «Запорізька політехніка»

Анастасія

Анастасія БЕЗХЛІБНА



Підпис *Анастасії Безхлібної*
Засвідчую:

Від Начальник відділу кадрів

Мірошніченко / *Мірошніченко*

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
у Вищому навчальному приватному закладі
«Дніпровський гуманітарний університет»

Представлена Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 оновлена з урахуванням рекомендацій і зауважень експертів та членів Галузевої експертної ради Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, що були викладені за результатами акредитаційної експертизи й знайшли своє відображення у звіті Експертної групи та висновках Галузевої експертної ради від 04.12.2023 (справа № 2081/АС-23).

В програмі враховано вимоги Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384, а також професійні завдання, що постають перед випускниками цієї програми та кваліфікаційні вимоги до фахівців у сфері гостинності з урахуванням сьогодення.

Освітньо-професійна програма є мультидисциплінарною, поєднує соціально-економічні, медичні, технічні, будівельні, гуманітарні, харчові та культурологічні компоненти; передбачає усі види навчальної роботи, гармонічно поєднує теоретичну та практичну підготовку. У даній редакції ОПП запропонований перелік вибіркових освітніх компонентів, зміст яких доповнений питаннями організації санаторно-курортної діяльності в напрямку розвитку інклюзивного середовища.

Структура програми передбачає оволодіння поглибленими знаннями щодо організації готельного і ресторанного бізнесу Дніпра та Дніпровського регіону, логістики готельно-ресторанної справи, психології управління та комунікації, ділових та протокольних заходів у готельно-ресторанній справі, технології приготування продукції харчування, готельного та ресторанного сервісу.

Конструктивним моментом розробки ОПП 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня у ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» було залучення представників стейкхолдерів провідних готельно-ресторанних комплексів регіону до процесу розробки та кінцевого обговорення ОПП. За їх рекомендаціями в освітній програмі посилено викладання курортної справи шляхом введення в навчальний процес курсової роботи із зазначеної освітньої компоненти. Чітко окреслено роль дисциплін, а саме: «Основи наукового мислення», «Ораторська майстерність», «Організаційна поведінка», «Івент-менеджмент».

Стейкхолдерами також запропоновано посилити викладання інформаційних технологій з програмного забезпечення щодо обслуговування клієнтів в готелях та ресторанах.

З урахуванням вищезазначеного в ОПП сформульовано загальні,

інтегральні та професійні компетентності і практичні результати навчання, які відповідають сучасним вимогам ринку праці та соціального середовища в готельно-ресторанному бізнесі. ОПП 241 «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. також відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності в Україні та може бути рекомендованою для використання в освітньому процесі.

Керуюча готелем
ТОВ Хотел Менеджмент
(м. Дніпро)



Юлія ОЛЬХОВСЬКА

РЕЦЕНЗІЯ

Пауліни Колісніченко д-р н.е., проректора з міжнародної діяльності ВШТІП Академії прикладних наук (Познань, Польща) на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у Вищому навчальному приватному закладі «Дніпровський гуманітарний університет»

Готельно-ресторанна справа є сегментом ринку послуг в Україні, який швидко розвивається. Така тенденція є характерною і для Польщі та інших країн Європи. Тому для цього динамічного ринку необхідна система підготовки фахівців, що постійно трансформується. Професійна підготовка фахівців готельно-ресторанної справи, що ґрунтується на особливостях підприємницької діяльності в сфері гостинності спирається на мультидисциплінарність цієї сфери, надання якісної освіти та можливостей для глибокого, всебічного та професійного вивчення готельно-ресторанної справи шляхом отримання корисних та актуальних практичних знань та формування загальнокультурних, особистісних та професійних компетентностей. Необхідним є надання здобувачам вищої освіти свободи дій для реалізації власних інтересів під час вибору індивідуальної траєкторії навчання.

З перших днів війни в Україні суб'єкти готельно-ресторанного бізнесу в багатьох містах є центрами з розміщення переселенців, організації харчування українських захисників і волонтерів. Вони налагодили комунікацію з кулінарними та готельними асоціаціями інших країн щодо потужної міжнародної підтримки України та надання гуманітарної допомоги військовим і біженцям. Персонал на робочих місцях демонструє свій високий професіоналізм, створює затишну атмосферу та надихає споживачів послуг на віру в майбутнє України. Успішне відновлення галузі у післявоєнний час значною мірою визначатиметься якістю підготовки конкурентоспроможних на ринку праці фахівців, які здатні не тільки інтегрувати світові тренди та новації у вітчизняну індустрію гостинності, але й просувати на світовому ринку сфери гостинності власні конкурентні продукти та послуги.

Необхідно визначити, що фокус освітньої програми, яка реалізується у ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» відповідає як стандарту вищої освіти, так і сучасним реаліям функціонування української держави. В освітніх компонентах зроблено наголос на створення комфортних умов перебування в готельно-ресторанних закладів для людей з обмеженими можливостями. Програма орієнтована на виконання Цілей Сталого розвитку та, зокрема, відповідає Цілі 10 – забезпечення рівності. Програма має прикладну орієнтацію, спрямовану на формування фахівця, здатного використовувати отримані знання під час здійснення професійної діяльності у інклюзивному середовищі.

Програма орієнтована на поєднання фундаментальних знань з організації гостинно-ресторанної справи з набуттям набору інструментів



вирішення професійних завдань, навичок формування, просування, реалізації та організації споживання готельних та ресторанних послуг, у тому числі на курортах, забезпечуючи умови інклюзивного середовища, а також набуття досвіду самостійної дослідницької діяльності.

Необхідно визначити окремі позитивні моменти Програми. Форми контролю, порядок оцінювання результатів навчання, схема набору балів прописані у відповідних положеннях та роз'яснюються на першому занятті і додатково – за тиждень до підсумкового контролю. Доступ до інформаційних ресурсів щодо освітньої діяльності університету вільний та безоплатний. Офіційний веб-сайт <https://dgu.edu.ua/> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Силабуси, навчально-методичні комплекси дисциплін, дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи здобувачів вищої освіти з дисциплін, програми практик, методичні вказівки щодо виконання курсових робіт щорічно переглядаються та оновлюються. Вони знаходяться у відкритому доступі в репозитарії.

Оцінювання результатів навчання здійснюється за допомогою контрольних заходів, що охоплюють поточний контроль (оцінювання аудиторної, індивідуальної та самостійної роботи), підсумковий контроль (залік/екзамен) та підсумкову атестацію випускників. Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів забезпечуються закріпленням вимог у силабусах та робочих навчальних програмах дисциплін.

Для здобувачів, які навчаються за освітньо-професійною програмою 241 «Готельно-ресторанна справа», передбачено складання комплексного атестаційного екзамену та написання й захист кваліфікаційної роботи, що відповідає стандарту вищої освіти України для першого(бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Необхідно надати високу оцінку освітньої програми ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» з напрямку підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа». Можна рекомендувати в подальшому більш широко застосовувати таку форму освіти як гостьові лекції, в тому числі, і з запрошенням іноземних фахівців. Це побажання не применшує високий рівень якості запропонованої освітньої програми. Програма ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» з напрямку підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає державному стандарту освіти, сучасному рівню освіти європейських університетів та може бути рекомендованою для використання в освітньому процесі.

Проректор
з міжнародної діяльності
ВНПЗ Академії прикладних наук,
д-р.п.е.

PROREKTOR
ds. Współpracy Międzynarodowej
dr Paulina Kolisnichenko
Пауліна Колісніченко
07.11.2024 р