

РЕЦЕНЗІЯ

**на освітньо-професійну програму підготовки бакалаврів
«Готельно-ресторанна справа»
за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг»
галузі знань J «Транспорт та послуги» у
Вищому навчальному приватному закладі
«Дніпровський гуманітарний університет»**

Програма, що оцінюється, повністю враховує державні вимоги до вищої освіти для бакалаврського рівня спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг», а також професійні завдання випускників програми та кваліфікаційні вимоги до фахівців, що працюють у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Академічні вимоги до підготовки фахівців у сфері готельного бізнесу та гостинності вимагають постійного оновлення навчального контенту, а також поєднання теоретичних і базових знань з практичним навчанням, щоб студенти змогли набути спеціальних (професійних) компетентностей, необхідних для здійснення своєї професійної діяльності в галузі готельного бізнесу та гостинності (професійних) компетентностей, необхідних для здійснення своєї професійної діяльності в готельному секторі та гостинності.

Перевагою програми є те, що основним принципом і завданням навчання студентів, які беруть участь у базовій підготовці в готельно-ресторанному секторі, є поєднання академічних дисциплін і практичної діяльності в провідних готельних і ресторанних закладах регіону та за його межами, що також відображено в професійній навчальній програмі. Це є універсальним підходом. Результати навчання в рамках програми включають набуття знань, пов'язаних з готельною та ресторанною галуззю, теорією виробництва та послуг, а також набуття навичок, пов'язаних з управлінням різними видами діяльності в ресторанній галузі. Особлива увага в Програмі концентрується на питаннях створення безбар'єрного середовища.

Завдяки раціональному поєднанню теоретичних і практичних навчальних курсів випускники, набувши знань, умінь і компетентностей, визначених у матриці забезпечення результатів навчання, з відповідними елементами навчальної програми, зможуть реалізувати свої професійні права та виконувати відповідні завдання на високому професійному рівні та якісно. Порядок вивчення предметів, перелік та обсяг обов'язкових і факультативних предметів відповідають логічній структурі навчання студентів першого (базового) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг» і сприяють досягненню результатів програми. Освітня програма

«Готельно-ресторанна справа» сприяє досягненню результатів навчання відповідно до потреб держави, суспільства, споживачів освітніх послуг та зацікавлених сторін (стейкхолдерів).

Програма відповідає сучасним вимогам вищої освіти та забезпечує академічну доброчесність. У разі виявлення академічного плагіату в курсових роботах, наукових роботах, дисертаціях та студентських статтях, такі роботи повертаються з негативною оцінкою та коментарями викладачів для виправлення (від переформулювання окремих питань до повної переробки роботи). Порушення академічної доброчесності під час підготовки письмових робіт може призвести до відкликання завдання на етапі його подання до кафедри. Ці конкретні методи та заходи створюють академічний клімат, в якому неможливо навчатися нечесно та недобросовісно.

Автори Програми приділили особливу увагу розвитку гнучких навичок та особистих навичок здобувачів вищої освіти, які вважаються важливими для професійного розвитку фахівців. Це може зумовити у подальшому кар'єрний успіх, високу продуктивність та всебічну підготовку. Такий підхід забезпечується широким спектром обраних навчальних компонентів, диверсифікацію форми занять та впровадження інноваційних форм освіти, а також залучення професіоналів, які працюють у сфері гостинності, до навчального процесу.

На цьому етапі успішно розроблено систему кінцевої оцінки та державної атестації. Оцінка студентів, які здобувають вищу освіту і навчалися за програмою професійної підготовки, базується на оцінці знань, здібностей і навичок випускників у формі складного оцінювального іспиту та захисту дипломної роботи. Написання дипломної роботи є частиною системи підсумкової атестації. Дипломна робота складається з вирішення складного конкретного завдання або практичної проблеми в сфері діяльності готелів та ресторанів, що вимагає застосування теорій і методів готельного та ресторанного бізнесу і характеризується складністю та невизначеністю умов.

Вважаю за доцільне, в рамках подальшого розвитку підготовки фахівців у сфері готельного та ресторанного бізнесу у Дніпровському гуманітарному університеті приділити більше уваги набуттю студентами знань і навичок, необхідних для забезпечення безбар'єрного доступу осіб з інвалідністю до інфраструктури як готелів, так і ресторанів.

Також система вільного вибору навчальних дисциплін студентами потребує систематичного вдосконалення. Необхідно вдосконалити процедури подання вибіркового навчальних дисциплін, враховуючи необхідність швидкої зміни попиту студентів на дисципліни за вибором у відповідності до вимог ринку.

Однак це не применшує якості програми вищої освіти першого рівня «Готельна та ресторанна справа» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг», що запропонована Вищим навчальним приватним закладом «Дніпровський гуманітарний університет» Програма відповідає сучасному рівню української освіти, методам забезпечення якості підготовки фахівців у сфері готельного та ресторанного бізнесу і може бути рекомендована до використання в навчальному процесі.

Завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
Національного університету водного господарства та
природокористування, к.геогр.н., доцент,
Голова Рівненського відділу
Українського географічного товариства




Сергій КОПОТУН

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму першого рівня «Готельно-ресторанна
справа» галузі знань J «Транспорт та послуги» за спеціальністю J2
«Готельно-ресторанна справа та кейтерінг» Вищого навчального
приватного
закладу «Дніпровський гуманітарний університет»

Метою представленої програми є розвиток професійних компетенцій фахівців, які планують працювати у готельному та ресторанному бізнесі. Такі компетенції включають навички управління, особливості маркетингової діяльності в готельному та ресторанному бізнесі, а також здатність аналізувати ринкові тенденції. Важливим є також вміння досліджувати потенціал сектору гостинності, ефективно застосовувати інновації та використовувати нові та доступні форми управління в готельному, ресторанному та рекреаційному секторах. Це пов'язано з тим, що багато послуг, які раніше надавалися споживачам безкоштовно або за символічну ціну (тобто фінансувалися за рахунок бюджету), тепер є переважно платними. Ці послуги включають медичні, оздоровчі, спортивні, розважальні та інші послуги. Водночас військова операція на території України збільшує попит на готельні, ресторани та курортні послуги, а також робить важливими безбар'єрні реабілітаційні послуги.

Унікальність досліджуваної програми полягає в тому, що вона надає теоретичні та методичні інструменти для комплексного розвитку готельної та ресторанної індустрії, навіть коли воєнні дії мають негативний вплив на готельну та ресторанну індустрію.

Слід відзначити великі можливості, які надає програма для здобувачів вищої освіти, зокрема: здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні; здатність цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність; здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства; здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів; здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів; здатність користуватися автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів; здатність забезпечити розвиток закладів готельного та ресторанного господарства, в тому числі на курортах із створенням інклюзивного середовища для безбар'єрного простору; здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

Подана програма містить в собі навчальні модулі, що охоплюють весь спектр компетенцій, які необхідні сучасному фахівцю, що працює в сфері обслуговування та, зокрема, в готельно-ресторанній сфері. Унікальність програми зумовлено можливістю набуття освітніх та прикладних знань та навичок, що притаманні висококваліфікованим фахівцям в сфері готельно-ресторанної справи і які дають можливість отримання синергетичного ефекту комплексного формування бачення розвитку туристичних, оздоровчих, готельних, інформаційних, рекреаційних та інших послуг.

Програму підготовлено висококваліфікованою групою авторів, до якої входить 2 доктори та 2 кандидат наук, які активно працюють в сфері підготовки кадрів для готельно-ресторанної індустрії. Визнаючи високий професійний рівень підготовленої програми, є доцільним порекомендувати авторам широке розповсюдження ідей, настанов, положень програми серед випускників університету з оглядом їх подальшого навчання на другому рівні вищої освіти та прикласти максимум зусиль для відкриття програми магістерського рівня.

В цілому, слід підкреслити велику значущість змістовної складової та практичну спрямованість Програми підготовки здобувачів вищої освіти першого рівня «Готельно-ресторанна справа» галузі знань і «Транспорт та послуги» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг» Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет». Подана на рецензування програма відповідає Національним рамкам кваліфікацій, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України № 1341 від 23.11.2011 р. (із змінами відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України № 519 від 26.06.2020р.), всім нормативним вимогам МОН України, світовим стандартам якості навчання докторів філософії та може бути рекомендована до використання в освітньому процесі.

Директор Департаменту цивільного захисту та охорони здоров'я населення Рівненської обласної державної адміністрації, кандидат наук з державного управління, доцент



Олег ВІВСЯННИК



ACTED
Agence d'Aide à la Coopération Technique Et au Développement

РЕЦЕНЗИЯ

на освітньо-професійну програму першого рівня «Готельно-ресторанна справа» галузі знань J «Транспорт та послуги» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг» Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет»

Освітні програми з готельно-ресторанної справи в Україні зосереджені на тому, щоб випускники могли забезпечити високу якість обслуговування та ефективно управління закладами гостинності. Метою навчання за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» є формування висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців, здатних проектувати, організовувати та управляти об'єктами гостинності. Навчання спрямоване на набуття практичних умінь, професійних компетенцій та досвіду реальної професійної діяльності.

Розвиток готельно-ресторанної справи в Україні під час війни характеризується адаптацією до безпекових викликів, волонтерською діяльністю, релокацією бізнесу на захід та фокусом на внутрішнього споживача. Багато ресторанів перетворилися на «військово-польові кухні», готуючи їжу для ЗСУ, територіальної оборони та ВПО. Через небезпеку бізнес масово переміщується у західні та центральні регіони, де попит на готельні послуги зростає. Готелі посилюють заходи безпеки, облаштовують укриття та інвестують в автономне енерго- та водопостачання. В туристичній галузі відбулася орієнтація на внутрішніх туристів, ВПО, волонтерів та представників міжнародних організацій. Попри складні умови, галузь поступово відновлюється, адаптуючись до нових реалій життя в умовах воєнного стану.

Сучасні програми підготовки фахівців повинні з готельно-ресторанної справи повинні враховувати воєнні реалії нашого життя. Освітня програма першого рівня «Готельно-ресторанна справа» галузі знань J «Транспорт та послуги» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг» Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет» враховує ці реалії. Її освітній фокус сформовано на гармонійному поєднанні сучасних досягнень в сфері гостинності та практичних інструментах вирішення професійних питань готельного та



ACTED

Agence d'Aide à la Coopération Technique Et au Développement

ресторанного обслуговування з урахуванням фактору інклюзивного середовища.

Професійна підготовка фахівців готельно-ресторанної справи, що ґрунтується на особливостях підприємницької діяльності в сфері гостинності та спирається на сучасні підходи соціально-економічного та інноваційного розвитку галузі. Програма спрямована на надання 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. Програма передбачає надання здобувачам вищої освіти свободи дій для реалізації власних інтересів під час розбудови індивідуальної траєкторії навчання.

Унікальність програми зумовлена можливістю набуття освітніх та прикладних знань та навичок, що притаманні висококваліфікованим фахівцям в сфері готельно-ресторанної справи і які дають можливість отримання синергетичного ефекту комплексного формування бачення розвитку туристичних, оздоровчих, готельних, інформаційних, рекреаційних та інших послуг.

Організація Acted працює в Україні з 2015 року, надаючи допомогу в надзвичайних та довгострокових ситуаціях вразливим, маргіналізованим та постраждалим від конфліктів групам населення. Маючи 13 офісів по всій Україні та понад 500 співробітників, ACTED надає допомогу нужденним у місцях розміщення внутрішньо переміщених осіб в рамках своїх програм з надання допомоги у вигляді грошових виплат, надання житла, водопостачання, санітарії та гігієни, забезпечення засобів для існування. Тому наша організація підтримує розвиток освітньої програми, яка робить акцент на створення безбар'єрного середовища та рекомендує в більшій мірі відображувати процеси доступності санаторно-курортних закладів як локацій для поселення ВПО.

Необхідно позитивно характеризувати змістовну складову та практичну спрямованість Програми підготовки здобувачів вищої освіти першого рівня «Готельно-ресторанна справа» галузі знань J «Транспорт та послуги» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтерінг» Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет». Подана на рецензування програма відповідає всім



ACTED

Agence d'Aide à la Coopération Technique Et au Développement

нормативним вимогам МОН України, світовим стандартам якості навчання бакалаврів, враховує реалії воєнного часу та може бути рекомендована до використання в освітньому процесі.

Філія ACTED
Директор по країні

С.С. Ламброскіні

Філія ACTED



3568964631668