

РЕЦЕНЗІЯ

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

Завдання підготовки висококваліфікованих кадрів для готельно-ресторанної справи зумовлює необхідність реалізації освітніх трансформацій у системі підготовки фахівців сфери обслуговування на основі компетентнісного підходу, зокрема, пошук інноваційних форм, нових методик, інтерактивних технологій навчання на всіх етапах освітнього процесу у професійному середовищі. На основі таких критеріїв розроблено ОПП підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у Вищому навчальному приватному закладі «Дніпровський гуманітарний університет». Програму розроблено науково-педагогічними працівниками Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет». Освітньо-професійна програма ґрунтується на положеннях Закону України «Про вищу освіту», зокрема тих, які визначають сутність освітньо-професійної програми, особливості першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, компетентнісного підходу до організації навчання, та розроблена відповідно до положень, що забезпечують якість освіти у ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет».

Розроблена ОПП має свою унікальність. Унікальність програми становлять освітні компоненти, які гармонійно поєднують сучасні досягнення у сфері гостинності та практичні інструменти вирішення професійних завдань готельного та ресторанного обслуговування; передбачають набуття навичок розробки та реалізації готельних та ресторанних послуг, бізнес-проектування та ефективної організації діяльності підприємств гостинності; виховання правосвідомості та психологічної готовності до вирішення професійних завдань у галузі готельного та ресторанного обслуговування.

Наявність серед викладачів університету, які забезпечують викладання дисциплін за програмою як визнаних науковців, так і викладачів-практиків зумовили поєднання у програмі фундаментальних знань з організації гостинно-ресторанної справи з набуттям комплексу інструментів вирішення професійних завдань, навичок формування, просування, реалізації та організації споживання готельних та ресторанних послуг, а також набуття студентами досвіду самостійної дослідницької діяльності.

В цілому, програма має більш прикладну орієнтацію, спрямовану на формування фахівця здатного використовувати отримані знання під час професійної діяльності у сфері гостинності. Прикладна орієнтація забезпечена вибірковими освітніми компонентами, які сформовані у кейси, з яких здобувач вищої освіти у кожному навчальному семестрі обирає навчальні дисципліни в

межах визначеної кількості кредитів. Здобувач вищої освіти має право обрати навчальні дисципліни комплексного або міждисциплінарного характеру з іншої освітньо-професійної програми, іншої спеціальності або рівня вищої освіти. Здобувачі вищої освіти слухають курси українською та за бажанням англійською мовами.

Завдяки раціональному комбінуванню теоретичних курсів та курсів практичної підготовки, випускники, після опанування системи знань, умінь та навичок, визначених у матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми підготовки, будуть здатні якісно та на високому професійному рівні виконувати відповідні обов'язки та реалізовувати свої професійні права. Послідовність вивчення дисциплін, перелік та обсяг обов'язкових і вибіркових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» та сприяють забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам держави, суспільства та споживачів освітніх послуг і стейкхолдерів.

Зазначаючи позитивні аспекти рецензуємої програми, вважаю за доцільне визначити, що є можливість підвищення якості підготовки фахівців за рахунок посилення лінгвістичної складової в окремих предметах та за рахунок укрупнення дисциплін з метою поєднання та інтеграції окремих тем дисциплін в єдиний змістовний контекст.

Разом з тим, вищевказане побажання не принижує рівень якості розробленої освітньо-професійної програми здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет». Програма відповідає сучасному рівню науки та освіти в Україні, методам забезпечення якості освітньої складової підготовки бакалаврів та може бути рекомендована до використання в освітньому процесі.

Завідувач кафедри
туризму та готельно-ресторанної справи,
Національного університету водного
господарства та природокористування, м. Рівне,
к.геогр.н., доцент, член-кор. МАНЕБ



С.І. Коротун



РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у Вищому навчальному приватному закладі «Дніпровський гуманітарний університет»

Сучасні вимоги до системи підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанної справи потребують постійної актуалізації та оновлення змісту освіти, а також гармонійного поєднання теоретичних і фундаментальних знань із практичною підготовкою, мета якої набуття студентами спеціальних (фахових) компетентностей щодо здійснення професійної діяльності у галузі готельно-ресторанного бізнесу.

В поданій на рецензування програмі у повній мірі враховано вимоги Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384, а також професійні завдання, що стоятимуть перед випускниками програми, та кваліфікаційні вимоги до фахівців у сфері гостинності.

Завдяки раціональному комбінуванню теоретичних курсів та курсів практичної підготовки, випускники, після опанування системою знань, умінь та навичок, визначених у матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми підготовки, будуть здатні якісно та на високому професійному рівні реалізовувати свої професійні права та виконувати відповідні обов'язки. Послідовність вивчення дисциплін, перелік та обсяг обов'язкових та вибіркокових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» та сприяють забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам держави, суспільства, споживачів освітніх послуг та стейкхолдерів.

Перевагою програми є той факт, що основним принципом і завданням підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи, що втілений в освітньо-професійній програмі, є поєднання академічних дисциплін і практичних занять на базі провідних закладів готельно-ресторанного бізнесу регіону та за кордоном, що передбачає підготовку здобувачів вищої освіти до діяльності в будь-якій галузі індустрії гостинності. Програмні результати навчання передбачають набуття знань готельно-ресторанного бізнесу, теорії виробництва і послуг, а також навичок управління різними підприємствами індустрії гостинності.

Авторами значну увагу приділено формуванню у здобувачів вищої освіти гнучких або м'яких навичок (soft skills), які є важливими для розвитку надпрофесійних навичок, що відповідають за успішну участь у робочому процесі, високу продуктивність і є наскрізними, шляхом забезпечення широкого переліку вибіркових освітніх компонентів, урізноманітнення та запровадження інноваційних форм проведення навчальних занять, а також залучення до освітнього процесу фахівців-практиків у сфері гостинності.

Відповідає програми сучасним вимогам до університетської освіти і в контексті забезпечення академічної доброчесності. У разі виявлення академічного плагіату в курсових, наукових роботах, тезах, статтях здобувачів вищої освіти такі роботи повертаються з негативними рецензіями та зауваженнями, що потребують усунення (від переробки окремих питань до повної переробки роботи). Порухення академічної доброчесності при виконанні письмових робіт потенційно тягне за собою скасування виконаного завдання на стадії його подачі на кафедру. Такі підходи і конкретні положення створюють атмосферу унеможливлення практики несумлінного, недоброчесного навчання.

Вдало сформованою є система підсумкової атестації з цієї спеціальністю. Атестація здобувачів вищої освіти, які навчалися за освітньо-професійною програмою здійснюється на підставі оцінки рівня знань, умінь та навичок випускників у формі комплексного атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи.

Частиною системи підсумкової атестації є підготовка кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Вважаю доцільним, в процесі подальшого вдосконалення програми підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи в ВНПЗ Дніпровський гуманітарний університет більше уваги приділяти питанням опанування студентами знань та вмінь, що забезпечують організацію роботи із вільного доступу людей з обмеженими можливостями до об'єктів інфраструктури готельного та ресторанного бізнесу.

Методичного вдосконалення потребує також система вільного вибору дисциплін студентами. Необхідно вдосконалити процедуру презентації дисциплін вільного вибору з урахуванням надання викладачам рівних умов щодо їх популяризації серед студентів різних напрямів підготовки.

Разом з тим, вищевказане побажання не принижує рівень якості розробленої освітньо-професійної програми здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) освітнього рівня 241 «Готельно-ресторанна справа» у ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет». Програма відповідає сучасному рівню освіти в Україні, методам забезпечення якості освітньої складової підготовки кадрів в сфері готельно-ресторанної справи та може бути рекомендована до використання в освітньому процесі.

Начальник

Комунального підприємства

«Рівненський обласний госпіталь ветеранів війни»

Рівненської обласної Ради,

кандидат медичних наук

18.05.2021



А.І. Бурачик

РЕЦЕНЗІЯ

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

Проблема підготовки кваліфікованих кадрів для індустрії гостинності, зокрема, готельно-ресторанної справи, зумовлює доцільність впровадження освітніх інновацій у системі освітньо-професійної підготовки фахівців сфери обслуговування на основі компетентнісного підходу. Такий підхід вимагає пошук сучасних форм викладання, нових методик освіти, розробку системи впровадження інтерактивних технологій навчання на всіх етапах освітнього процесу у професійному середовищі.

З урахуванням вирішення цих завдань розроблено освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у Вищому навчальному приватному закладі «Дніпровський гуманітарний університет». Програму розроблено науково-педагогічними працівниками Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет». Освітньо-професійна програма базується на положеннях Закону України «Про вищу освіту», зокрема тих, які визначають сутність освітньо-професійної програми, особливості першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, компетентнісний підхід до організації навчання, та розроблена відповідно до положень, що забезпечують якість освіти в ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет».

Під час укладання освітньо-професійної програми колектив авторів намагався забезпечити гармонійне поєднання теоретичного і практичного навчання, обов'язкове стажування на базі провідних готелів Дніпровського регіону, а також зарубіжних закладів сфери гостинності, вивчення іноземної мови впродовж всього періоду навчання, розвиток особистісних якостей майбутніх фахівців, необхідних для успішної реалізації професійних функцій у сфері гостинності.

Метою освітньо-професійної програми першого (бакалаврського) рівня освіти ВНПЗ ДГУ є професійна підготовка менеджерів, фахівців готельно-ресторанної справи, що ґрунтується на особливостях підприємницької діяльності в сфері гостинності та спирається на принципи педагогічної дидактики. 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 відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, надання

здобувачам вищої освіти свободи дій для реалізації власних інтересів під час вибору вільної траєкторії навчання.

З урахуванням компетентнісного підходу до Програми, програмні компетентності поділені на:

Інтегральна компетентність, яка формує здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, що формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності – універсальні компетентності, що не залежать від предметної області, але важливі для успішної подальшої професійної та соціальної діяльності здобувача вищої освіти в різних галузях та для його особистісного розвитку. Авторами виокремлено такі сучасні компетентності, що роблять особистість фахівця готельно-ресторанного бізнесу таким, що відповідає загальним високим цивілізаційним стандартам людини глобального світу як: 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 вчитися і оволодівати сучасними знаннями, опанування навичок використання інформаційних і комунікаційних технологій, здатність працювати в інтернаціональній команді, здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності – компетентності, актуальні для конкретної предметної області готельно-ресторанної справи, які є важливими для успішної професійної діяльності готельєрів та рестораторів. Авторами виокремлено такі сучасні професійні компетентності, що роблять фахівця готельно-ресторанного бізнесу таким, що відповідає професійним вимогам як: здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність, здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни, здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії, здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, 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 ресторанних послуг для різних сегментів споживачів та ін.

На основі засвоєння такого комплексу компетенцій авторами розроблено структуру та зміст освітніх компонентів та можливість обрання вибіркових дисциплін. Послідовність вивчення дисциплін, перелік та обсяг обов'язкових та вибіркових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» та сприяють забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам держави, суспільства, споживачів освітніх послуг та стейкхолдерів.

Зазначаючи позитивні аспекти рецензованої програми, вважаю за доцільне визначити, що є можливість підвищити якість підготовки фахівців за рахунок поглибленого вивчення досвіду використання інформаційних технологій та он-лайн платформ в діяльності об'єктів готельного бізнесу та вдосконалення кейтерингової діяльності закладів харчування.

Разом з тим, вищевказане побажання не принижує рівень якості розробленої освітньо-професійної програми здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет». Програма відповідає сучасному рівню науки і освіти в Україні, методам забезпечення якості освітньої складової підготовки докторів філософії та може бути рекомендована до використання в освітньому процесі.

Декан факультету інноваційних технологій
Університету митної справи та фінансів (м. Дніпро),
д.е.н., професор

Корнєєв М.В.

Підпис *Корнєєв М.В.* Засвідчує
/ Начальник відділу кадрів *М.В. Корнєєв*
20.05.2021

