

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань Сфера обслуговування

Приєднання України до Болонського процесу, інтеграція в європейські простори вищої освіти і досліджень, прийняття прогресивного Закону України «Про вищу освіту» покликані змінити національну вищу освіту і, зрозуміло, її ключові складники і чинники – освітні програми і відповідні кваліфікації (ступені). А через них і людину, яка, передовсім, має бути особистістю інноваційного типу.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти, що реалізується за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа розроблена кафедрою управління інноваційною діяльністю та сферою послуг та кафедрою харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулія.

Рецензована ОПП включає комплекс документів з урахуванням відповідних вимог і потреб ринку праці, особливостей реалізації державної політики у сфері готельно-ресторанного бізнесу, специфіки реформування територіальної організації влади та місцевого самоврядування (децентралізації) в Україні.

Загалом освітньо-професійна програма спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, які мають теоретичні знання, володіють сучасним економічним мисленням і прикладними навичками, необхідними для розв'язання завдань та проблем функціонування індустрії гостинності на різних рівнях. При цьому програма є мультидисциплінарною, де гуманітарні та соціально-економічні освітні компоненти складають 90 кредитів ESTC та включає всі види аудиторної та самостійної роботи студентів, практики і часу, що відводиться на контроль якості засвоєння студентами освітньої програми. Формує креативне мислення та розвиває практичні навички шляхом комбінації лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів та реалізує підвищення рівня знань та навичок з організації готельно-ресторанного господарства. Створює платформу для формування фахівців з новим, перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної діяльності, але й удосконалювати їх на базі сучасних досягнень.

Коректно сформульовано мету освітньої програми; описано структуру навчального процесу, що охоплює собою коло найважливіших економічних знань; визначено орієнтацію освітньої програми; міждисциплінарні вектори підготовки фахівців. Структурування освітньо-професійної програми узгоджено із сформульованими цілями і завданнями навчального процесу. Заслуговує на позитивну оцінку деталізованість, а водночас продуманість й вмотивованість опису придатності випускників до працевлаштування. У

програмі наведено спектр спеціально значущих форм діяльності та професійних можливостей для випускника зазначеного фаху.

У освітньо-професійній програмі регламентовано цілі, очікувані результати, умови та технології реалізації освітнього процесу, оцінку якості підготовки випускника за даною спеціальністю. При формуванні цілей і програмних результатів навчання враховано позиції і потреби стейххолдерів. Програма має чітку структуру, освітні компоненти складають логічну взаємопов'язану систему та дають змогу досягнути цілей і програмних результатів навчання. В освітньо-професійній програмі визначено загальну інформацію, мету, характеристику програми та її складових, придатність випускників до працевлаштування, можливість подальшого продовження здобуття освіти, програмні компетентності, що формується в результаті навчання за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. В ОПП представлена система оцінювання знань здобувачів вищої освіти, форми підсумкової атестації. Правила проведення контрольних заходів чіткі і зрозумілі, доступні для всіх учасників освітнього процесу. В програмі визначені політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності.

Професійні компетентності мають як практичний, так і науковий зміст і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців. Тенденції розвитку ринку праці вказують, що розроблена освітньо-професійна програма має такі цілі, що дають змогу випускникам бути конкурентоспроможним на ринку праці. Навчальний план повністю відповідає завданням покладеним на означену освітньо-професійну програму.

Особливістю програми є те, що вона забезпечує набуття поглиблених компетентностей, що відповідають сучасній професіограмі і є основою для прикладної діяльності в контексті управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме: застосування знань з економіки готельного і ресторанного бізнесу, інноваційних технологій і продуктів ресторанного господарства, управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі, корпоративного управління, стратегічним маркетингом в готелях і ресторанах, володіння навиками складання оздоровчого харчування, застосування норм міжнародного права тощо, розвиває гуманістичні ціннісно-світоглядні орієнтири і творче мислення професіонала у галузі готельно-ресторанного господарства, його фахову та гуманітарну комунікацію. Методи навчання, а саме: відвідування лекцій, семінарів та консультацій; конспектування, участь у заняттях з вирішення проблем, пошук необхідних матеріалів в бібліотеках та он-лайн; написання групових проектів; підготовка і виступ з усною презентацією тощо охоплюють самостійну дослідницьку діяльність здобувача освіти, за змістом та обсягом необхідну для досягнення заявлених цілей програми.

Критерії відбору на програму та вимоги до абітурієнтів визначаються закладом вищої освіти та забезпечують досягнення заявлених у програмі цілей. Перелік та обсяг нормативних дисциплін відповідають структурно-

логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа і покликані сприяти забезпеченням відповідності програмних результатів навчання запиту підприємницьких товариств, як потенційних роботодавців.

Адекватне конструювання освітньо-професійної програми надає можливість реально запровадити компетентнісний підхід, а через нього студентоцентризм, рішуче відійти від предметоцентризму; забезпечити зрозумілість і порівнюваність результатів навчання, набутих компетентностей, ступенів для всіх зацікавлених сторін і в такий спосіб створити надійну основу для європейської і світової інтеграції; розвинути культуру академічної автономії і творчості вищих навчальних закладів як запоруку стійкого саморозвитку; підвищити відповідальність за створення власних внутрішніх систем забезпечення якості освітніх програм і кваліфікацій та їх реалізації, що додасть національній і міжнародній репутації українській вищій школі; досягнути гнучкості, оперативності в реагуванні на різноманітні потреби здобувачів і користувачів вищої освіти; модернізувати як наукову рефлексію, так і практику реалізації вищої освіти загалом.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування відповідає вимогам до освітніх програм, має цільовий та комплексний підхід щодо підготовки кваліфікованого магістра, який володіє фаховими навичками та компетентностями, необхідними для подальшої професійної діяльності за даною спеціальністю, та рекомендується для реалізації у Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя.

Д. е .н., професор, завідувач кафедри
туризму та готельно-ресторанної справи
Львівського торговельно-
економічного університету

Б.М. Мізюк

